рипол классик

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- Необыкновенные блюда из консервированных и замороженных продуктов. Мясо, рыба, морепродукты овощи, фрукты Составитель Д. В. Нестерова
- Введение
- Салаты и закуски
- Овощные салаты и закуски
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
- Грибные салаты и закуски
-
-
- Салаты и закуски из фруктов и ягод
-
-
-
- Салаты и закуски из яиц и молочных продуктов
-
-
- Салаты и закуски из рыбы и морепродуктов
-
-
-

-
-
-
-
-
- Мясные салаты и закуски
-
-
-
-
-
-
-
-
- Первые блюда
- Овощные и грибные супы
-
-
-
-
-
- Мясные супы
-
-
-
-
-
-
- Супы из рыбы и морепродуктов
-
- Вторые блюда
- Овощные и грибные блюда
-
-
-
-
-
- Блюда из яиц
- Блюда из рыбы и морепродуктов
-
-
- Мясные блюда
-
-
-
-

-
-
-
- Выпечка
- Пирог с квашеной капустой
-
- Пирог с копченой говядиной и квашеной капустой
- Пирог с консервированным лососем и квашеной капустой
- Пирог с маринованной морковью
- Пирог с маринованной свеклой
- Пирог с картофелем и маринованными грибами
- Булочки с ветчиной и консервированной фасолью
- Булочки с маринованной зеленью и яйцами
-
- Пирожки с картофелем и маринованными стрелками чеснока
- Пирожки с квашеной капустой и китайскими грибами
-
- Пирожки с рисом и сушеными грибами
- Пирожки с тушенкой и рисом
- Пирожки с тушенкой и маринованной капустой
- Кулебяка с сушеными грибами
- Курник с маринованными шампиньонами
- Расстегаи с копченой курицей и вешенками
-
- Творожный пирог с яблочным повидлом
- Пирог с ягодным повидлом
- Грушево-творожный пирог
-
- Слоеные пирожки с маринованными грибами
- Слойки с копченой курицей
- Слойки с копченой свининой и сыром
- Слойки с сухофруктами
- Бисквит с домашним сыром и сухофруктами
- Бисквитный торт с безе и клубничным джемом
- Бисквитный рулет с кремом из абрикосового варенья
- Бисквитный рулет с клубничным джемом
- Песочный пирог со сливовым повидлом
-
- Шоколадный рулет с замороженными ягодами
- Пирожные с малиновым вареньем
- Десерты
- Творожный крем с земляничным вареньем
- Крем из клубничного варенья с коньяком

- Крем из замороженной клюквы
- Крем из абрикосового варенья
- Крем из грушевого варенья с консервированными персиками
- Винное желе с консервированными ананасами
- Желе из малинового варенья
- Желе из красного вина с замороженной клубникой
- Десертный кисель из клубничного варенья
- Десертный кисель из малинового варенья с маринованным виноградом
- Мусс из замороженных ягод
- Мусс из черносмородинового варенья
- Мусс из яблочного повидла
- Мусс из консервированного ревеня
- Десерт из консервированных персиков и груш
- Иллюстрации

Необыкновенные блюда из консервированных и замороженных продуктов. Мясо, рыба, морепродукты овощи, фрукты
Составитель Д. В. Нестерова

Введение

Существует множество блюд, которые можно приготовить легко и быстро. Именно поэтому опытные хозяйки делают домашние заготовки: маринуют, квасят, солят, замораживают и сушат овощи, грибы, фрукты и зелень, варят варенье, готовят малосольную рыбу и даже тушенку. И это очень удобно, поскольку экономит время, деньги и силы.

Открыв банки с маринованными огурцами, квашеной капустой, консервированными свеклой, морковью и зеленым горошком, можно за 10 минут приготовить винегрет, добавив в него только репчатый лук и вареный картофель.

Множество классических салатов готовят с добавлением консервированных продуктов. Но из подобных ингредиентов можно приготовить не только закуски, но и другие блюда – супы, горячие мясные и рыбные кушанья, пироги, торты и, конечно, вкуснейшие десерты.

Оригинальные рецепты, собранные в этой книге, будут интересны как начинающим, так и опытным хозяйкам. Ведь на их основе можно приготовить собственные кулинарные шедевры, которые обязательно оценят по достоинству не только члены семьи, но и даже самые привередливые гости.

Салаты и закуски

Салаты и закуски не только разнообразят повседневное меню, украшают стол и возбуждают аппетит, но и утоляют голод не хуже, чем высококалорийные вторые блюда.

Любая хозяйка знает, что легче и быстрее приготовить салаты и закуски из продуктов, которые не требуют дополнительной обработки, то есть из маринованных, замороженных, сушеных овощей и грибов, копченого мяса, консервированной рыбы.

Овощные салаты и закуски

В состав овощей входят пищевые волокна, различные витамины и минеральные вещества, а также органические кислоты и другие вещества, необходимые для организма человека.

Больше всего витаминов присутствует в свежих овощах, кулинарная обработка, особенно длительное тушение, снижает их содержание.

В то же время некоторые методы консервирования сохраняют в овощах значительную часть витаминов.

Салат из помидоров и маринованного болгарского перца

Ингредиенты

3–4 помидора, 2 стручка маринованного болгарского перца, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими ломтиками и выложить на дно салатника. Болгарский перец нарезать ломтиками и положить поверх помидоров. Зелень укропа вымыть и нарубить. Смешать растительное масло, уксус, рубленую зелень, перец и соль. Заправить приготовленным соусом салат.

Закуска из консервированных зеленых помидоров

Ингредиенты

6 консервированных зеленых помидоров, 1 луковица, 3 моркови, 3–4 стручка болгарского перца, 1 чайная ложка сахара, 40 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Помидоры нарезать кружочками. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке, обжарить в 20 мл растительного масла. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посыпать сахаром, обжарить в оставшемся растительном масле. Стручки болгарского перца вымыть, удалить семена и нарезать полосками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

В салатник выложить слоями помидоры, лук, морковь, болгарский перец. Салат посолить, оставить на 20 минут, затем посыпать зеленью петрушки.

Икра из помидоров и маринованной черемши

Ингредиенты

5–6 помидоров, 200 г маринованной черемши, 1 пучок зеленого лука, 1 огурец, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать, сбрызнуть укусом, посолить, поперчить, выложить на сковороду, добавить растительное масло и тушить на слабом огне в течение 15 минут.

Черемшу мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Яйца очистить и измельчить. Огурец вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Тушеные помидоры протереть через сито, добавить черемшу, зеленый лук и яйца. Икру выложить в салатник и украсить кружочками огурца.

Острая закуска из соленых помидоров

Ингредиенты

4–5 соленых помидоров, 1 огурец, 1 луковица, 1 стручок острого перца, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурец вымыть, нарезать кружочками. Стручок острого перца вымыть, удалить семена и мелко нарезать.

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Помидоры без кожицы размять.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом, выложить на сковороду, добавить острый перец, соль, растительное масло, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 10 минут, затем добавить толченый чеснок, зелень петрушки, перемешать, остудить и смешать с помидорами и огурцом.

...

Если для приготовления закуски используются острые соленые помидоры, перец можно не добавлять.

Салат из помидоров, маринованных огурцов и хрена

Ингредиенты

5–6 помидоров, 2 маринованных огурца, ? корня хрена, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3–4 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Огурцы нарезать кружочками.

Корень хрена очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Помидоры, огурцы и лук выложить на блюдо, посыпать толченым чесноком, посолить, поперчить и полить растительным маслом. Сверху положить тертый хрен.

Салат из помидоров, маринованных огурцов и стручковой фасоли

Ингредиенты

5–6 помидоров, 2–3 маринованных огурца, 150 г стручковой фасоли, 100 г пекинской капусты, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, ? чайной ложки сахарной пудры, соль.

...

Пекинская капуста (пет-сай) – растение с нежными сочными листьями. Листовые формы капусты используют как салатную зелень, кочанные – для приготовления супов и гарниров. Также пекинскую капусту сушат, квасят и маринуют.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками, так же нарезать огурцы. Листья пекинской капусты вымыть. Стручковую фасоль вымыть, положить в глубокую сковороду, добавить соль, оливковое масло, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить. Яйца очистить и разрезать каждое на четыре части.

Для приготовления соуса смешать уксус, сахарную пудру, томатную пасту, зелень укропа и зеленый лук. Взбить в блендере.

Листья пекинской капусты выложить на блюдо, сверху положить горкой тушеную фасоль, а вокруг нее, чередуя, уложить кружочки помидоров и огурцов. Салат полить соусом, украсить четвертинками яиц.

Слоеная закуска из помидоров и соленых огурцов

Ингредиенты

5–6 помидоров, 3–4 соленых огурца, 1 луковица, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками, так же нарезать огурцы. Помидоры и огурцы выложить на блюдо слоями, посыпая каждый перцем. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и положить сверху помидоров и огурцов.

Для приготовления соуса зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать со сметаной. Овощи полить соусом.

Острая закуска из помидоров и маринованных огурцов

Ингредиенты

4–5 помидоров, 3–4 маринованных огурца, 1 луковица, 1 стручок острого перца, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками, так же нарезать огурцы. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Стручок острого перца вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы и семян и измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Помидоры и огурцы выложить в салатник так, чтобы помидоры были сверху, посолить.

Сверху положить лук, измельченный острый перец и зелень, сбрызнуть уксусом.

Закуска из помидоров и ветчины

Ингредиенты

4–5 помидоров, 200 г копченой ветчины, 100 г сметаны, 1 яблоко, ? пучка зелени петрушки, ? чайной ложки карри, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими кружочками и посолить. Яблоко вымыть, очистить от кожицы, удалить семена и натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Ветчину нарезать кубиками. Сметану взбить с зеленью петрушки, перцем и карри.

На блюдо выложить слоями ветчину, яблоко, помидоры, полить соусом.

Салат из помидоров, копченой курицы и маринованного винограда

Ингредиенты

5–6 помидоров, 300 г филе копченой курицы, 100 г маринованного винограда, 5 столовых ложек майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зеленого лука, ? лимона, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать тонкими дольками, уложить горкой в салатник, посолить и поперчить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Филе нарезать ломтиками. Яйцо очистить и нарубить.

Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими дольками.

Вокруг помидоров разложить ломтики мяса, маринованный виноград и зеленый лук. Помидоры полить майонезом, украсить дольками лимона и яйцом.

Салат из помидоров и консервированных кабачков

Ингредиенты

4 помидора, 200 г консервированных кружочками кабачков, 50 мл кукурузного масла, 50 г корейской моркови, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, ? чайной ложки майорана, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Для приготовления соуса кукурузное масло смешать с чесноком, майораном, перцем и солью.

Кабачки нарезать полукружиями, смешать с помидорами и корейской морковью, полить соусом.

Томатная закуска с солеными баклажанами

Ингредиенты

1 кг помидоров, 2 соленых баклажана, 1 пучок зелени укропа, 50 г маслин без косточек, 3 столовые ложки растительного масла, ? чайной ложки базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны мелко нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду, добавить баклажаны, растительное масло, перец, соль, базилик и тушить в течение 5 минут.

Томатную закуску выложить горкой на блюдо, посыпать зеленью укропа и украсить маслинами.

Салат из помидоров и квашеной капусты

Ингредиенты

6–7 помидоров, 200 г квашеной капусты, 50 г корейской моркови, 3 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, ? чайной ложки тмина, перец, соль.

Способ приготовления

Для приготовления соуса подсолнечное масло смешать с тмином, перцем и солью.

Помидоры вымыть, нарезать ломтиками, смешать с капустой и корейской морковью, полить соусом.

Помидоры, фаршированные маринованной цветной капустой

Ингредиенты

6–8 помидоров, 100 г маринованной цветной капусты, 2 столовые ложки консервированной мексиканской смеси, 1 сваренное вкрутую яйцо, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок

зелени петрушки.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Зелень петрушки вымыть.

Яйцо очистить и мелко нарезать. Цветную капусту мелко нарезать и смешать с мексиканской смесью, яйцом и майонезом. Наполнить полученным фаршем помидоры, украсить веточками петрушки.

Соленые помидоры, фаршированные грибами

Ингредиенты

5–6 твердых соленых помидоров, 100 г сушеных грибов, 1 луковица, 2–3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зеленого лука, щепотка сушеного любистока, перец.

Способ приготовления

Предварительно замоченные грибы отварить до готовности. Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Грибы смешать с репчатым луком, обжарить в растительном масле, затем пропустить через мясорубку, смешать с зеленым луком, перцем и любистоком.

У соленых помидоров срезать верхнюю часть, удалить чайной ложкой часть мякоти и наполнить грибной икрой.

Помидоры, фаршированные консервированной печенью трески

Ингредиенты

5–6 помидоров, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 соленый огурец, 150 г консервированной печени трески, 1 столовая ложка сладкого кетчупа, ? лайма, 2–3 листа пекинской капусты, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

...

Соевый соус – жидкость темного цвета с приятным ароматом и резким вкусом, один из основных компонентов азиатской кухни. Готовится из соевых бобов и используется для усиления вкусовых и ароматических качеств овощных, рыбных и мясных блюд.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, разрезать пополам, вынуть чайной ложкой часть мякоти. Каждую половинку посолить, поперчить и сбрызнуть соевым соусом.

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Соленый огурец нарезать кубиками.

Лайм нарезать тонкими кружочками. Листья пекинской капусты вымыть.

Печень трески пропустить через мясорубку и смешать с яйцами, зеленью петрушки и соленым огурцом. Добавить в фарш томатный кетчуп и тщательно перемешать.

Наполнить половинки помидоров фаршем и соединить вместе. Выложить фаршированные помидоры на покрытое листьями пекинской капусты блюдо, на каждый помидор положить ломтик лайма.

Помидоры, фаршированные баклажанной икрой

Ингредиенты

4 помидора, 150–200 г баклажанной икры, 1 луковица, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 столовая ложка растительного масла, ? пучка зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, вынуть часть мякоти. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом, посолить, оставить на 15 минут, затем обжарить в растительном масле. Зелень кинзы вымыть, нарубить, смешать с баклажанной икрой. Помидоры наполнить баклажанной икрой, украсить кольцами лука.

Помидоры, фаршированные консервированной рыбой

Ингредиенты

3–4 помидора, 100 г консервированного в масле тунца, 3–4 кружочка лимона, 2 столовые ложки майонеза, 8–10 листьев красного салата, 1 пучок зелени петрушки, щепотка сушеного розмарина, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, разрезать пополам, удалить часть мякоти. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Листья салата вымыть.

Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с перцем, розмарином, зеленью петрушки и майонезом. Наполнить фаршем каждую половинку помидоров. Выложить помидоры на блюдо, покрытое листьями салата, украсить кружочками лимона.

Помидоры, фаршированные копченой курицей

Ингредиенты

4–5 помидоров, 150 г мяса копченой курицы, 1 луковица, 1 столовая ложка соевого соуса, 20 г корейской моркови, ? пучка зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть, нарезать, залить соевым соусом, оставить на 15 минут. Мясо курицы нарезать, поперчить, смешать с луком и корейской морковью. Наполнить фаршем помидоры и украсить веточками петрушки.

Помидоры, фаршированные маринованным луком

Ингредиенты

4–5 помидоров, 3 маринованные луковицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2–3 шампиньона, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка майонеза, 10–12 маслин, перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Лук мелко нарезать. Яйцо очистить и натереть на крупной терке. Шампиньоны промыть, мелко нарезать, посолить, обжарить в сливочном масле. Лук, яйцо и грибы смешать с майонезом, поперчить.

Наполнить фаршем помидоры, выложить их на блюдо, украсить маслинами.

Помидоры, фаршированные солеными грибами

Ингредиенты

4–5 помидоров, 100 г соленых груздей, 1 луковица, 50 г маринованных чесночных стрелок, ? пучка зелени укропа.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной ложкой часть мякоти. Соленые грибы промыть холодной водой и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Соленые грибы смешать с луком и зеленью, наполнить этим фаршем помидоры. Помидоры выложить на блюдо, украсить чесночными стрелками.

Помидоры, фаршированные редькой и консервированным зеленым горошком

Ингредиенты

6–7 помидоров, 100 г редьки дайкон, 3 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 6–7 кружочков копченой колбасы, ? пучка зелени петрушки, перец, соль.

...

Редька дайкон хорошо сочетается с маринованным луком, жареной или корейской морковью, а также с вареным мясом и любыми колбасными изделиями.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, срезать верхушки и вынуть чайной часть мякоти. Редьку вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень петрушки вымыть.

Редьку смешать с луком, зеленым горошком, солью, перцем и 2 столовыми ложками майонеза.

Наполнить этой смесью помидоры, выложить их на блюдо, положить на каждый колбасу, смазать оставшимся майонезом, украсить веточками петрушки.

Маринованные помидоры, фаршированные креветками

Ингредиенты

8–10 помидоров, 150 г вареных очищенных креветок, 100 г копченого мяса курицы, 2 редиса, 1 болгарский перец, 1 ломтик белого хлеба, 3 столовые ложки майонеза, 2 чайные ложки оливкового масла, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 огурец, 20 г корейской моркови, 1 пучок листьев салата, ? стакана молока, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Хлеб размочить в молоке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо очистить, разрезать поперек на 2 части, вынуть желток, растолочь с ломтиком хлеба, добавить соль, перец и зелень петрушки. Наполнить полученным фаршем яичные белки.

Помидоры вымыть, срезать верхнюю часть и удалить часть мякоти. Листья салата вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Редис и огурец вымыть, очистить и нашинковать. Мясо курицы и креветок мелко нарезать.

Для приготовления начинки смешать болгарский перец, морковь, редис, огурец, мясо курицы, креветок, майонез и оливковое масло. Наполнить приготовленным фаршем помидоры.

Дно блюда выложить листьями салата, сверху поместить фаршированные помидоры и половинки яиц.

Салат из маринованных огурцов и болгарского перца

Ингредиенты

4–5 маринованных огурцов, 1 стручок болгарского перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 пучка зелени укропа, 3–4 столовые ложки растительного масла, ? чайной ложки тмина, кайенский перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать тонкими дольками. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать кольцами. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем, зеленью укропа и тмином.

Овощи выложить на блюдо слоями: огурцы, болгарский перец, лук. Каждый слой полить соусом.

Соленые огурцы с горчицей

Ингредиенты

5–6 соленых огурцов, 1 столовая ложка горчицы, 1 столовая ложка нерафинированного подсолнечного масла, 1 пучок зелени петрушки, 100 г оливок без косточек.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы нарезать кружочками, выложить на блюдо, сбрызнуть маслом, смазать горчицей. На каждый кружочек положить оливки, посыпать зеленью петрушки.

Соленые огурцы в томатном соусе

Ингредиенты

4–5 соленых огурцов, 100 мл острого томатного соуса, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Огурцы нарезать дольками. Яйца очистить и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть. Огурцы выложить в салатник, залить томатным соусом, оформить четвертинками яиц, веточками укропа.

Салат из огурцов и маринованных баклажанов

Ингредиенты

5–6 огурцов, 150 г маринованных баклажанов, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка тертого чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Баклажаны мелко нарезать. Зелень укропа вымыть и нарубить. Для приготовления соуса растительное масло перемешать с чесноком, зеленью укропа, перцем и солью. Огурцы перемешать с баклажанами, заправить соусом.

Малосольные огурцы с укропом в сметане

Ингредиенты

5–6 малосольных огурцов, 2 пучка зелени укропа, 100 г сметаны, ? чайной ложки сушеного базилика, перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Для приготовления соуса сметану взбить с базиликом и перцем. Огурцы выложить на блюдо, полить соусом и посыпать зеленью укропа.

Малосольные огурцы под чесночным соусом

Ингредиенты

5–6 малосольных огурцов, 3 зубчика чеснока, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать брусочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Майонез взбить с чесноком, зеленью укропа и перцем. Огурцы выложить на блюдо, полить чесночным соусом.

Соленые огурцы с чесноком и яблоками

Ингредиенты

3–4 соленых огурца, 2 зубчика чеснока, 2 яблока, 50 г сметаны, 1 яйцо, ? чайной ложки сахара, 1 чайная ложка аджики, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса яйцо взбить со сметаной, аджикой и сахаром. Огурцы, яблоки и чеснок смешать, выложить в салатник, полить соусом и посыпать зеленью петрушки.

Салат из соленых огурцов и сельдерея

Ингредиенты

4–5 соленых огурцов, 200 г корня сельдерея, 100 г брынзы, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса.

Способ приготовления

Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать тонкой соломкой. Брынзу нарезать кубиками.

Зелень сельдерея вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими кольцами и сбрызнуть уксусом. Огурцы нарезать кружочками, выложить в салатник, смешать с сельдереем и брынзой, заправить майонезом, украсить кольцами лука.

Салат из соленых огурцов и свежей капусты

Ингредиенты

3–4 соленых огурца, 150 г белокочанной капусты, 1 морковь, 2–3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, ? чайной ложки сахара, ? чайной ложки смеси молотой гвоздики и майорана, перец.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с сахаром и перцем, сбрызнуть укусом, оставить на 10 минут. Морковь вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.

Огурцы нарезать соломкой. Для приготовления заправки растительное масло смешать с гвоздикой и майораном. Капусту выложить в салатник, перемешать с морковью и огурцами, полить заправкой.

Салат из соленых огурцов и свеклы

Ингредиенты

4–5 соленых огурцов, 1 свекла, 1 столовая ложка тертого хрена, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка сладкого кетчупа, 1 пучок зеленого лука, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, ? чайной ложки сахара, ? чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и перемешать с хреном. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса сметану взбить с майонезом, кетчупом и перцем.

Огурцы нарезать кубиками, перемешать со свеклой, выложить в салатник, полить соусом, посыпать зеленым луком.

Малосольные огурцы, фаршированные перепелиными яйцами и зеленым луком

Ингредиенты

5–6 малосольных огурцов, 5 сваренных вкрутую перепелиных яиц, 2 пучка зеленого лука, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка соевого соуса, ? чайной ложки сушеного базилика, перец.

...

Базилик – пряное растение, его зелень используется как приправа для овощных, мясных и рыбных блюд, а также для ароматизации маринадов, солений и колбасных изделий. Базилик также добавляют в масло, творог и омлеты.

Способ приготовления

Огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти, полить соевым соусом, поперчить и оставить на 20

минут.

Зеленый лук вымыть и нарубить.

Яйца очистить и натереть на крупной терке. Яйца и лук (1 пучок) перемешать с майонезом и базиликом, наполнить этой смесью половинки огурцов, соединить их, поставить в микроволновую печь на 1 минуту.

Огурцы выложить на блюдо, посыпать оставшимся луком.

Малосольные огурцы, фаршированные копченым мясом

Ингредиенты

5–6 огурцов, 150 г копченой свинины, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, 200 г консервированных помидоров черри, перец.

Способ приготовления

Огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти, поперчить и припустить в небольшом количестве воды.

Лук очистить, вымыть, пропустить через мясорубку вместе с мясом, смешать с майонезом. Наполнить фаршем половинки огурцов, выложить на блюдо, украсить помидорами черри.

Огурцы, фаршированные консервированным зеленым горошком

Ингредиенты

5–6 огурцов, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 2 столовые ложки майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти, посолить, поперчить и оставить на 20 минут.

Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Наполнить зеленым горошком половинки огурцов, соединить их, перевязать нитками, полить яичной смесью, обвалять в панировочных сухарях, выложить на смазанное сливочным маслом блюдо, посыпать тертым сыром и запекать 1 минуту в микроволновой печи при мощности 100%.

Огурцы выложить в салатник, смазать майонезом.

Соленые огурцы, фаршированные морковью и чесноком

Ингредиенты

5–6 соленых огурцов, 100 г корейской моркови, 2 зубчика чеснока, 50 г майонеза, 100 г маринованных опят, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть, измельчить, смешать с морковью, зеленью укропа и майонезом.

Огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти, наполнить приготовленным фаршем, выложить на блюдо, поперчить, украсить грибами.

Соленые огурцы, фаршированные зеленью

Ингредиенты

5–6 соленых огурцов, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого лука, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 столовые ложки майонеза, перец.

Способ приготовления

Зелень петрушки и зеленый лук вымыть, нарубить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком. Яйцо очистить, мелко нарезать и смешать с зеленью.

Соленые огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти и наполнить приготовленной начинкой.

Половинки огурцов выложить на блюдо, поперчить, смазать майонезом.

Малосольные огурцы, фаршированные брынзой

Ингредиенты

5–6 малосольных огурцов, 100 г брынзы, 50 г майонеза, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Брынзу мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать с брынзой и майонезом. Огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти и наполнить приготовленной смесью. Половинки огурцов выложить на блюдо, смазать горчицей, украсить веточками петрушки.

Соленые огурцы, фаршированные грибами

Ингредиенты

5–6 соленых огурцов, 100 г маринованных маслят, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа, 100 г сладкого лука-шалота, ? чайной ложки сахара.

...

Свежий или маринованный лук-шалот сладких сортов используется для приготовления салатов и закусок. Острый лук добавляют в супы, а также в горячие рыбные, мясные и овощные блюда.

Способ приготовления

Соленые огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из

середины часть мякоти, припустить в небольшом количестве воды. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть, крупно нарезать, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Маринованные грибы мелко нарезать.

Половинки огурцов наполнить грибами, выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, оформить луком-шалотом.

Соленые огурцы, фаршированные тертым хреном

Ингредиенты

5–6 соленых огурцов, 100 г тертого хрена, 1 столовая ложка тертой свеклы, 1 столовая ложка лимонного сока, 30 г консервированного зеленого горошка.

Способ приготовления

Соленые огурцы разрезать вдоль и пополам, удалить из середины часть мякоти. Тертый хрен смешать со свеклой и лимонным соком, наполнить этой смесью половинки огурцов, выложить на блюдо, украсить зеленым горошком.

Лечо по-домашнему

Ингредиенты

6–7 стручков маринованного болгарского перца, 1 кг помидоров, 6–7 зубчиков чеснока, 100 мл растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 50 г сахара, 1 пучок зелени петрушки и укропа, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать. Болгарский перец нарезать кольцами, чеснок очистить, вымыть и измельчить. Зелень вымыть и нарубить.

Помидоры, болгарский перец и чеснок выложить в кастрюлю, влить немного воды, добавить растительное масло, соль, сахар, уксус, молотый перец и тушить в течение 30 минут. Лечо охладить и посыпать зеленью.

Салат из маринованного болгарского перца и корейской моркови

Ингредиенты

6–7 стручков маринованного болгарского перца, 100 г корейской моркови, 2 огурца, 40 мл оливкового или кунжутного масла, 1 помидор, 1 пучок зелени петрушки, ? чайной ложки кунжута, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец нарезать полосками. Зелень петрушки вымыть. Огурцы и помидор вымыть, нарезать ломтиками, посолить, смешать с болгарским перцем, корейской морковью, переложить в салатник, заправить маслом, посыпать кунжутом, украсить веточками петрушки.

Маринованный болгарский перец под яблочным соусом

Ингредиенты

5–6 стручков маринованного болгарского перца, 2 яблока, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка соевого соуса, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Перец нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на мелкой терке. Чеснок и лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Растительное масло смешать с соевым соусом, яблоками, луком и чесноком.

Перец выложить на блюдо, полить приготовленным соусом и посыпать зеленью петрушки.

Салат из маринованного болгарского перца и овощей

Ингредиенты

6–7 стручков маринованного болгарского перца, 2–3 помидора, 2–3 огурца, 1–2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Перец мелко нарезать. Помидоры и огурцы вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки и укропа вымыть и нарубить.

Перец перемешать с помидорами, огурцами, луком, посолить, заправить растительным маслом, посыпать зеленью.

Салат из болгарского перца и соленых огурцов

Ингредиенты

2–3 стручка болгарского перца, 3–4 соленых огурца, 2 моченых яблока, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени петрушки, 100 мл растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, ? чайной ложки сахара, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть, удалить семена и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать небольшими ломтиками. Огурцы нарезать соломкой, яблоки – ломтиками. Зеленый лук и зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса растительное масло смешать с солью, сахаром, уксусом и молотым перцем.

Болгарский перец, огурцы и помидоры перемешать, выложить в салатник, заправить соусом, посыпать зеленым луком и зеленью петрушки.

Салат из консервированного болгарского перца с маслинами

Ингредиенты

4–5 стручков консервированного болгарского перца, 10–12 маслин, 2 помидора, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза, 1 огурец, перец, соль.

Способ приготовления

Болгарский перец нарезать кольцами. Помидоры и огурец вымыть, нарезать небольшими ломтиками.

Яйца очистить и разрезать каждое на 4 части. Маслины разрезать на половинки.

Болгарский перец, помидоры, огурец и маслины смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом, выложить горкой на блюдо, украсить четвертинками яиц.

Салат из болгарского перца и консервированной цветной фасоли

Ингредиенты

3–4 стручка болгарского перца, 200 г консервированной цветной фасоли, 100 г цветной капусты, 2 огурца, 100 г корейской моркови, 2 помидора, 200 г майонеза, 3–4 веточки зелени сельдерея, перец, соль.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть, удалить семена, обдать кипятком, снять кожицу и мелко нарезать.

Цветную капусту вымыть, сварить в подсоленной воде, остудить, разобрать на соцветия и мелко нарезать. Зелень сельдерея вымыть и нарубить.

Огурцы и помидоры вымыть, нарезать ломтиками.

Соединить болгарский перец, фасоль, морковь, цветную капусту, огурцы, помидоры, поперчить, заправить майонезом, выложить в салатник, посыпать зеленью сельдерея.

Закуска из маринованного болгарского перца по-татарски

Ингредиенты

5–6 стручков маринованного болгарского перца, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 столовые ложки сметаны, 100 г консервированной белой фасоли, 1 пучок зелени кинзы, 1 столовая ложка томатной пасты, красный молотый перец.

Способ приготовления

Болгарский перец мелко нарезать. Лук и чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса взбить сметану с томатной пастой и красным молотым перцем.

Фасоль смешать с болгарским перцем, луком, чесноком, выложить на блюдо, полить соусом, посыпать зеленью кинзы.

Горький перец с солеными груздями в томате

Ингредиенты

2 стручка горького перца, 4 столовые ложки томатной пасты,

100 г соленых груздей, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Стручки горького перца вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Грибы нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Горький перец выложить в сковороду, добавить лук, влить растительное масло, обжарить, влить немного воды, добавить томатную пасту, грибы, тушить 3–4 минуты, посыпать зеленью петрушки.

Болгарский перец, фаршированный солеными рыжиками

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 300 г соленых рыжиков, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки. Грибы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Грибы перемешать с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, обжарить, остудить и нафаршировать этой смесью стручки перца, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, добавить сметану и тушить до готовности на слабом огне.

Фаршированный перец выложить на блюдо, полить майонезом и оставшимся от тушения соусом.

...

Если лук очень горький, его следует обдать кипятком, а затем сбрызнуть уксусом или лимонным соком.

Болгарский перец, фаршированный маринованными грибами намеко и мясом курицы

Ингредиенты

5–6 стручков болгарского перца, 100 г маринованных грибов намеко, 200 г куриного фарша, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки сметаны, лавровый лист, соль.

...

Намеко («скользкие грибы») – одни из самых популярных грибов в японской кухне. Их используют для приготовления овощных блюд и салатов. Намеко обладают насыщенным ароматом и сладковатым вкусом, хорошо сочетаются с сыром тофу и мясом курицы.

Способ приготовления

Стручки болгарского перца вымыть и аккуратно удалить семена, сделав круговой надрез у плодоножки.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Грибы нарезать ломтиками и смешать с куриным фаршем и луком. Наполнить этой смесью стручки перца, уложить их в кастрюлю, залить водой, довести до кипения, посолить, добавить растительное масло, сметану, тушить в течение 10 минут, затем положить лавровый лист и тушить до готовности на слабом огне. Фаршированный перец выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Квашеная капуста с горчицей

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 100 мл айрана, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зеленого салата, 1 яблоко, 1 луковица, 1 чайная ложка горчицы, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, перемешать с квашеной капустой и луком.

Листья салата вымыть и покрыть ими блюдо. На листья салата выложить приготовленную смесь, полить смесью айрана и растительного масла, поперчить, заправить горчицей.

Салат из квашеной капусты с пикантной заправкой

Ингредиенты

400 г квашеной капусты, 3 яблока, 2 столовые ложки 3%-ного уксуса, ? чайной ложки сахара, 2 столовые ложки соевого соуса, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Для приготовления заправки соевый соус смешать с уксусом, растительным маслом и сахаром. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать соломкой, перемешать с капустой, заправить соусом.

Салат из квашеной капусты и моркови

Ингредиенты

300 г квашеной кочанами капусты, 2–3 моркови, 2 столовые ложки растительного масла, ? чайной ложки сахара, молотая куркума на кончике ножа.

Способ приготовления

Капусту нашинковать. Морковь очистить, вымыть, натереть на крупной терке, перетереть с куркумой.

Капусту и морковь перемешать, перетереть с сахаром, оставить на 5 минут, заправить растительным маслом.

Салат из квашеной капусты, редиса и огурцов

Ингредиенты

250 г квашеной капусты, 100 г редиса, 2 огурца, 2 луковицы, 50 мл кефира, 1 столовая ложка нерафинированного оливкового масла, 2 чайные ложки яблочного уксуса, 1 чайная ложка неочищенного сахара, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарезать. Огурцы и редис вымыть, нарезать кружочками.

Для приготовления заправки кефир, оливковое масло, яблочный уксус, сахар, зелень петрушки и перец смешать в блендере. Капусту перемешать с редисом, огурцами и выложить в салатник, полить заправкой.

Салат из квашеной капусты и маринованной свеклы

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 1 маринованная свекла, 50 г корейской моркови, 50 г редиса, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Свеклу натереть на крупной терке. Редис вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Капусту смешать со свеклой, морковью, редисом и чесноком, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из квашеной капусты с соусом из соленых помидоров

Ингредиенты

200 г квашеной капусты, 3 соленых желтых помидора, 2 яблока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, ? чайной ложки сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком. Лук очистить, вымыть, нарубить, сбрызнуть уксусом.

Для приготовления соуса соленые помидоры очистить от кожицы, смешать в блендере с растительным маслом и сахаром.

Капусту смешать с яблоками, луком, выложить в салатник, полить приготовленным соусом.

Салат из квашеной капусты, редьки и грецких орехов

Ингредиенты

200 г квашеной капусты, 2 редьки дайкон, 2–3 моркови, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 4 столовые ложки растительного масла, 4 столовые ложки капустного рассола, 4 столовые ложки клюквенного сока.

Способ приготовления

Морковь и редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке, добавить квашеную капусту, грецкие орехи, выложить в салатник, заправить смесью растительного масла, капустного рассола и клюквенного сока.

Салат из квашеной капусты и маринованных стрелок чеснока

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 50 г маринованных стрелок чеснока, 70 г майонеза, 1 столовая ложка измельченной зелени укропа, красный молотый перец.

Способ приготовления

Для приготовления соуса майонез взбить с перцем и зеленью укропа. Капусту перемешать со стрелками чеснока, выложить в салатник, заправить соусом.

Салат из квашеной капусты и корейской спаржи

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г корейской спаржи, 1 сваренное вкрутую яйцо, 50 мл соевого соуса, 1 пучок зелени укропа.

...

Корейская спаржа – это соевый полуфабрикат, который широко используется в корейской и китайской кухне. Является продуктом переработки соевого молока, известен под названием «фучжу».

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Спаржу нарезать небольшими кусочками. Капусту смешать со спаржей, зеленым горошком, яйцом, выложить в салатник, заправить соевым соусом, посыпать зеленью укропа.

Салат из соленой краснокочанной капусты и моченых яблок

Ингредиенты

300 г краснокочанной капусты, 3–4 моченых яблока, 70 мл кукурузного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, ? чайной ложки сахара, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, обдать кипятком, перетереть с солью и сахаром, сбрызнуть уксусом. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яблоки нарезать кусочками, смешать с капустой, выложить в салатник, заправить кукурузным маслом, посыпать зеленью петрушки.

Острая закуска из квашеной капусты

Ингредиенты

250 г квашеной капусты, 2 стручка перца чили, 2 луковицы, 2 яблока, 100 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, ? чайной ложки сахара.

Способ приготовления

Стручки перца вымыть, удалить семена, мелко нарезать, перемешать с сахаром, обдать кипятком. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить. Капусту перемешать с перцем, луком, яблоками и зеленью, выложить в салатник, заправить растительным маслом.

Закуска из маринованной цветной капусты и оливок

Ингредиенты

400 г маринованной цветной капусты, 100 г оливок без косточек, 1 столовая ложка лимонного сока, 3 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 1 чайная ложка тертого чеснока.

Способ приготовления

Для приготовления соуса смешать в блендере майонез, лимонный сок, зелень петрушки и чеснок. Цветную капусту крупно нарезать, выложить на блюдо, перемешать с оливками, полить соусом.

Маринованная цветная капуста с луком

Ингредиенты

300 г маринованной цветной капусты, 3 красные луковицы, 1 столовая ложка яблочного уксуса, 2 чайные ложки неочищенного сахара, 70 мл нерафинированного подсолнечного масла, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, перетереть с сахаром и солью, полить уксусом, оставить на 10 минут. Цветную капусту и лук выложить на блюдо, полить подсолнечным маслом.

Маринованная цветная капуста с яйцом

Ингредиенты

300 г маринованной цветной капусты, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Капусту перемешать с яйцами и луком, поперчить, полить майонезом.

Салат из краснокочанной капусты и консервированной фасоли

Ингредиенты

300 г краснокочанной капусты, 100 г белой консервированной фасоли, 1 яблоко, 1 пучок зеленого лука, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, ? чайной ложки сахара, соль.

...

Для приготовления салата из свежей капусты лучше всего использовать нерафинированное растительное масло – подсолнечное или оливковое.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, опустить на 2–3 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, остудить, перетереть с солью и сахаром, сбрызнуть уксусом.

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Зеленый лук вымыть и нарубить. Капусту смешать с фасолью, яблоком, зеленым луком, заправить растительным маслом, выложить в салатник.

Салат из цветной капусты и маринованных черри

Ингредиенты

200 г цветной капусты, 10–12 маринованных черри, 2 столовые ложки консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, 1 чайная ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту вымыть, варить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг, остудить, разобрать на соцветия и поперчить.

Листья салата и зелень укропа вымыть, нарубить, смешать с помидорами и капустой, выложить в салатник, полить смесью растительного масла, лимонного сока и уксуса, украсить зеленым горошком.

Закуска из маринованных овощей

Ингредиенты

200 г маринованных кружочками кабачков, 2 зеленых соленых помидора, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла, ? лимона, 2 зубчика чеснока, перец.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить. Помидоры разрезать на четвертинки.

Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зеленый лук и зелень укропа вымыть, нарубить.

Кабачки выложить на блюдо вперемежку с четвертинками помидоров и луком, поперчить, аккуратно полить растительным маслом, посыпать чесноком и зеленью укропа, оформить кружочками лимона.

Закуска из маринованных кабачков и лука-батуна

Ингредиенты

300 г маринованных кружочками кабачков, 4–5 стеблей лука-батуна, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка тертого хрена, 1 пучок зелени петрушки, соль.

...

Лук-батун – один из видов многолетнего лука. Используется для приготовления овощных салатов и закусок, а также блюд из яиц, рыбы и картофеля.

Способ приготовления

Стебли лука-батуна вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Оливковое масло смешать в блендере с зеленью петрушки, хреном и солью. Кабачки выложить на блюдо, посыпать луком-батуном, полить приготовленной заправкой.

Острая закуска из соленых патиссонов

Ингредиенты

300 г соленых патиссонов, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка тертого хрена, 2 чайные ложки горчицы, 1 стручок горького перца, ? пучка

зеленого лука.

Способ приготовления

Патиссоны нарезать небольшими ломтиками. Лук и чеснок очистить, вымыть и нарубить. Стручок горького перца вымыть, удалить семена и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Для приготовления заправки растительное масло смешать в блендере с горьким перцем, чесноком, горчицей и хреном. Патиссоны смешать с луком, выложить на блюдо, полить заправкой, посыпать зеленым луком.

Закуска из кабачков и консервированных огурцов

Ингредиенты

500 г кабачков, 4 консервированных огурца, 3 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Огурцы нарезать небольшими ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, выложить в сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, посыпать зеленью петрушки и чесноком.

Кабачки выложить на блюдо, на каждый кружочек положить ломтики огурцов.

Закуска из маринованной тыквы

Ингредиенты

300 г маринованной тыквы, 1–2 луковицы, 1 столовая ложка тертого хрена, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить. Тыкву измельчить, смешать с луком и тертым хреном, заправить майонезом, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком.

Острая кабачковая икра

Ингредиенты

500 г консервированных кабачков, 3 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка винного уксуса, ? чайной ложки сахара, ? чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Кабачки мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарубить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, положить кабачки, влить уксус, добавить перец и сахар, тушить 4–5 минут. Смесь измельчить в блендере.

Закуска из маринованных патиссонов и соленых огурцов

Ингредиенты

500 г маринованных патиссонов, 3 соленых огурца, 4

луковицы, 3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 2–3 столовые ложки нерафинированого подсолнечного масла.

Способ приготовления

Патиссоны нарезать небольшими ломтиками, огурцы – кружочками. Лук и чеснок очистить, вымыть. Лук нарезать кольцами, чеснок – кружочками.

Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Овощи выложить на блюдо слоями: патиссоны, лук, огурцы, чеснок. Каждый слой полить подсолнечным маслом и посыпать зеленью.

Закуска из жареных кабачков и соленых черри

Ингредиенты

500 г кабачков, 10–15 соленых черри, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Яйца очистить, разрезать на четвертинки. Кабачки посолить, поперчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, смазать майонезом, посыпать чесноком. Кабачки выложить на блюдо, на каждый кружочек положить черри, оформить четвертинками яиц.

...

Перед жареньем кружочки кабачков можно обмакнуть во взбитое яйцо и обвалять в панировочных сухарях.

Закуска из консервированных кабачков и баклажанов

Ингредиенты

500 г консервированных кружочками кабачков и баклажанов, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 2 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень укропа вымыть и нарубить. Кружочки кабачков выложить на блюдо, на каждый положить жареный лук, сверху – кружочки баклажанов. Готовую закуску посыпать чесноком и зеленью укропа, полить оставшимся растительным маслом.

Закуска из соленых кабачков и консервированной фасоли

Ингредиенты

300 г соленых кабачков, 100 г консервированной цветной фасоли, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 2 помидора.

Способ приготовления

Кабачки нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Кабачки выложить на блюдо, на каждый положить кружочек помидора, сверху – фасоль.

Закуску посыпать зеленью укропа, полить растительным маслом.

Закуска из жареных кабачков и маринованных опят

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г маринованных опят, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, ? пучка зелени петрушки, 2–3 веточки кервеля, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки и кервель вымыть, нарубить.

Кабачки посолить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, смазать майонезом. Кружочки кабачков выложить на блюдо, на каждый положить грибы, посыпать зеленью петрушки и кервеля.

...

Кервель – пряное растение с тонким стеблем и ярко-зелеными резными листьями. Используется для ароматизации овощных, мясных и яичных блюд. Хорошо сочетается с вареным картофелем, жареным мясом, грибами, творогом и сыром.

Салат из кабачков и консервированного мяса криля

Ингредиенты

300 г кабачков, 150 г консервированного мяса криля, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 огурец, 100 г консервированной кукурузы, 50 г консервированного зеленого горошка, 100 г корейской моркови, 100 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, разрезать пополам, запечь в духовке, нарезать соломкой, посолить. Огурец вымыть и нарезать соломкой. Яйцо очистить и нарубить. Кабачки соединить с

огурцом, яйцом, корейской морковью, мясом криля, кукурузой, заправить майонезом, перемешать, украсить зеленым горошком.

Закуска «Огонек»

Ингредиенты

300 г маринованного тертого хрена, 4–5 зубчиков чеснока, 5–6 помидоров, 70–100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Помидоры вымыть и разрезать на четверти. Хрен, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, посолить, заправить растительным маслом и поставить в прохладное место на 3 часа.

Закуска из хрена и моченых яблок

Ингредиенты

100 г корня хрена, 2 моченых яблока, 1 столовая ложка консервированного зеленого горошка, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоки нарезать небольшими ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Хрен соединить с яблоками и зеленью петрушки, посолить, заправить майонезом, выложить на блюдо, украсить зеленым горошком.

Маринованный тертый хрен с лимоном

Ингредиенты

100 г маринованного тертого хрена, 1 лимон, 2 столовые ложки оливкового масла, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Лимон вымыть, очистить и мелко нарезать. Яичные желтки смешать в блендере с сахаром, оливковым маслом, хреном, лимоном и солью. Смесь охладить.

Салат из тертого хрена и маринованной свеклы

Ингредиенты

100 г корня хрена, 150 г маринованной свеклы, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки яблочного уксуса, 1 яблоко, соль.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить и сбрызнуть уксусом. Свеклу нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Соединить хрен, свеклу и яблоко в салатнике, заправить растительным маслом.

Салат из хрена и квашеной капусты

Ингредиенты

100 г корня хрена, 150 г квашеной капусты, 1 яблоко, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить, сбрызнуть лимонным соком. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Хрен смешать с капустой и яблоком в салатнике, заправить растительным маслом.

Закуска из хрена и соленых огурцов

Ингредиенты

100 г корня хрена, 2–3 крупных соленых огурца, 4 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 2 сваренных вкрутую яйца.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Яйца очистить и мелко нарезать. Огурцы нарезать тонкими ломтиками. Зелень петрушки вымыть, нарубить, перемешать с хреном, яйцами и майонезом. Смесь выложить на ломтики огурцов.

Закуска из консервированных баклажанов и помидоров

Ингредиенты

300 г консервированных кружочками баклажанов, 3–4 помидора, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, ? пучка зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Для приготовления соуса зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать в блендере с чесноком, майонезом и перцем. Баклажаны выложить на блюдо, на них – кружки помидоров, сверху выложить соус.

...

Для приготовления соуса вместо майонеза можно использовать густую сметану.

Закуска из консервированных баклажанов и изюма

Ингредиенты

300 г консервированных кружочками баклажанов, 100 г изюма без косточек, 4 сваренных в мундире клубня картофеля, 1

стручок горького перца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, ? чайной ложки молотого тмина.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать кружочками. Горький перец вымыть, удалить семена, измельчить.

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Майонез смешать в блендере с зеленью, горьким перцем и тмином.

Картофель выложить на блюдо, смазать частью приготовленного соуса, сверху положить баклажаны, на них – предварительно замоченный изюм, перемешанный с оставшимся соусом.

Закуска из баклажанов и маринованного болгарского перца

Ингредиенты

3–4 баклажана, 2 стручка маринованного болгарского перца, 2 помидора, 2 зубчика чеснока, 40 г сливочного масла, 1 стручок горького перца, 100 мл растительного масла, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и нарубить. Стручок горького перца вымыть, удалить семена, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Маринованный перец нарезать кружочками.

Баклажаны вымыть, очистить, нарезать маленькими кусочками, выложить в глубокую сковороду, посолить, добавить растительное масло и тушить 15 минут.

Положить помидоры, горький и маринованный перец, тушить 5 минут.

Салат из картофеля и квашеной капусты

Ингредиенты

3–4 сваренных в мундире клубня картофеля, 200 г квашеной капусты, 100 г маринованных грибов, 2 стручка сладкого перца, 4 столовые ложки растительного масла, 2–3 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кубиками. Стручки перца вымыть, удалить семена, нарезать полосками и припустить в небольшом количестве воды. Грибы нарезать небольшими ломтиками. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Картофель смешать с перцем, грибами, капустой и чесноком, выложить в салатник, заправить растительным маслом, посыпать зеленью петрушки.

...

Припустить – довести до полуготовности или готовности в собственном соку или с добавлением небольшого количества жидкости, которая не должна покрывать продукт полностью.

Салат из картофеля и малосольных огурцов

Ингредиенты

3–4 сваренных в мундире клубня картофеля, 3 малосольных огурца, 100 г корейской моркови, 1 помидор, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть, нарубить, смешать в блендере со сметаной и солью. Помидор вымыть и нарезать ломтиками. Картофель соединить с огурцами, корейской морковью, помидором, перемешать, заправить соусом.

Салат из картофеля и консервированной кукурузы

Ингредиенты

4–5 сваренных в мундире клубней картофеля, 150 г консервированной кукурузы, 1 пучок зеленого лука, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать кубиками. Лук вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса растительное масло смешать с уксусом. Картофель соединить с кукурузой и зеленым луком, перемешать, посолить, заправить соусом.

Салат из маринованной свеклы и ветчины

Ингредиенты

300 г маринованной свеклы, 200 г ветчины, 50 г корейской спаржи, 70 г майонеза, 2 луковицы, 2 соленых огурца, 2 столовые ложки растительного масла, соль.

Способ приготовления

Свеклу, соленые огурцы и ветчину нарезать кубиками, спаржу – кусочками.

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить в сковороду, добавить растительное масло, обжарить.

Свеклу смешать с ветчиной, луком, огурцами, спаржей, посолить, выложить в салатник, заправить майонезом.

Острая закуска из маринованной моркови

Ингредиенты

200 г маринованной моркови, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, 1 столовая ложка винного уксуса, ? чайной ложки тмина, 1 чайная ложка красного молотого перца.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть и нарубить. Морковь поперчить, посыпать тмином, заправить смесью растительного масла и уксуса.

Салат из моркови, моченых яблок и хрена

Ингредиенты

300 г моркови, 50 г корня хрена, 2–3 моченых яблока, 1–2 луковицы, 100 г майонеза, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь и корень хрена вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, сбрызнуть уксусом. Лук очистить, вымыть и измельчить.

Зелень укропа и петрушки вымыть, нарубить.

Моченые яблоки нарезать ломтиками. Морковь, хрен, лук, яблоки и зелень укропа смешать, посолить, заправить майонезом, выложить в салатник, посыпать зеленью петрушки.

Салат из маринованной моркови и яблок

Ингредиенты

300 г маринованной кружочками моркови, 3 яблока, 40 г измельченных ядер грецких орехов, 100 г сметаны, 2 чайные ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Морковь смешать с яблоками и орехами, заправить сметаной.

Салат из репчатого лука и соленых огурцов

Ингредиенты

2 луковицы, 2 соленых огурца, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, ? чайной ложки сахара, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посыпать сахаром, сбрызнуть уксусом и оставить на 15 минут. Огурцы нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук перемешать с огурцами и зеленью, заправить растительным маслом.

Салат из редьки и квашеной капусты

Ингредиенты

1 черная редька, 200 г квашеной капусты, 1 луковица, 50 г корейской моркови, 2 столовые ложки растительного масла, ?

чайной ложки сахара.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, перетереть с сахаром. Редьку смешать с капустой, корейской морковью и луком, заправить растительным маслом.

Салат из репы и соленых огурцов

Ингредиенты

1 репа, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Репу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Огурцы нарезать соломкой, смешать с репой, яйцами, зеленым луком, заправить майонезом.

Салат из редьки и маринованных корнишонов

Ингредиенты

2 редьки дайкон, 10 маринованных корнишонов, 70 мл растительного масла, 1 луковица, 50 г корейской моркови, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени укропа.

...

Корнишоны – мелкие (до 8 см) огурцы, которые используются для маринования и засолки. Целые или нарезанные корнишоны добавляют в салаты, закуски и вторые блюда.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Корнишоны нарезать кружочками.

Редьку смешать с корнишонами, луком, корейской морковью и зеленью укропа, выложить в салатник, заправить оставшимся растительным маслом, украсить зеленым горошком.

Салат из репы и маринованных маслят

Ингредиенты

1 вареная репа, 200 г маринованных маслят, 2 вареные моркови, 1 соленый огурец, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Репу и морковь очистить, нарезать кубиками. Огурец нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Репу и морковь смешать с маслятами и огурцом, посолить, выложить в салатник, заправить растительным маслом, посыпать зеленью укропа.

Салат из консервированной фасоли и колбасы

Ингредиенты

400 г консервированной фасоли, 300 г вареной колбасы, 2–3 соленых огурца, 2 яблока, 100 г майонеза, 1 чайная ложка горчицы, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Соленые огурцы и колбасу нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Фасоль, огурцы и колбасу смешать с яблоками, выложить в салатник, заправить смесью майонеза, сметаны и горчицы, посыпать зеленью петрушки.

Салат из консервированной фасоли и сыра

Ингредиенты

200 г консервированной стручковой фасоли, 150 г сыра, 50 г корейской спаржи, 50 г корейской моркови, 70 г майонеза, 1 пучок зелени кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть и нарубить. Сыр нарезать кубиками, спаржу – кусочками.

Фасоль смешать с сыром, корейской морковью и спаржей, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать зеленью кинзы.

Салат из консервированной стручковой фасоли и лука

Ингредиенты

300 г консервированной стручковой фасоли, 3–4 луковицы, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 50 мл растительного масла, 1 морковь.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами и сбрызнуть уксусом. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Фасоль смешать с луком, морковью, выложить в салатник, заправить растительным маслом.

Салат из консервированной стручковой фасоли, маринованного чеснока и орехов

Ингредиенты

300 г консервированной стручковой фасоли, 3 зубчика маринованного чеснока, 50 г ядер грецких орехов, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Чеснок мелко нарезать. Ядра грецких орехов измельчить. Зелень укропа вымыть, нарубить, смешать с майонезом в блендере. Фасоль соединить с чесноком, орехами, выложить в салатник, заправить смесью укропа и майонеза.

Салат из консервированной фасоли и соленых огурцов

Ингредиенты

200 г консервированной фасоли, 3 соленых огурца, 1 яблоко, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, красный молотый перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Яйцо очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть. Фасоль смешать с огурцами, яблоком, луком и яйцом, выложить в салатник, поперчить, заправить майонезом, украсить веточками укропа.

...

В салат можно добавить свежую или корейскую морковь, а также вареный картофель.

Острая закуска из консервированной фасоли

Ингредиенты

200 г консервированной фасоли, 1 чайная ложка горчицы, 1 чайная ложка аджики, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса растительное масло смешать с горчицей, аджикой и перцем. Фасоль выложить на блюдо, заправить соусом, посыпать зеленью петрушки.

Маринованная стручковая фасоль с чесноком

Ингредиенты

500 г маринованной стручковой фасоли, 2–3 зубчика чеснока, 1 луковица, 50 г маринованных опят, 50 мл нерафинированного подсолнечного масла, перец.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, поперчить.

Фасоль перемешать с чесноком, выложить на блюдо,

заправить растительным маслом, украсить кольцами лука и опятами.

Консервированная кукуруза с луком

Ингредиенты

200 г консервированной кукурузы, 2–3 луковицы, 4 столовые ложки майонеза, 1 огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, ? чайной ложки сахара, белый перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, посыпать сахаром и белым перцем, сбрызнуть уксусом, оставить на 15 минут. Яйцо очистить, нарубить. Огурец вымыть, нарезать кубиками. Кукурузу смешать с луком, яйцом и огурцом, заправить майонезом.

Консервированная кукуруза с яблоками

Ингредиенты

300 г консервированной кукурузы, 3–4 яблока, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки лимонного сока, ? пучка зелени сельдерея.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками, сбрызнуть лимонным соком. Зелень сельдерея вымыть и нарубить. Кукурузу смешать с яблоками, выложить на блюдо, заправить оливковым маслом и посыпать зеленью сельдерея.

Салат из консервированной кукурузы и огурцов

Ингредиенты

200 г консервированной кукурузы, 4 огурца, 20 листьев зеленого салата, 50 г корейской моркови, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Листья салата вымыть и нарубить. Консервированную кукурузу смешать с огурцами и листьями салата, выложить в салатник, посолить, заправить сметаной, украсить корейской морковью.

Закуска из маринованного сельдерея и красного лука

Ингредиенты

200–300 г маринованных кружочками стеблей сельдерея, 3 красные луковицы, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г сметаны, 50 г майонеза, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, поперчить, сбрызнуть уксусом. Яйца очистить и нарубить.

Сельдерей смешать с луком, оставить на 10 минут, выложить в салатник, заправить смесью сметаны и майонеза, посыпать рублеными яйцами.

Салат из маринованного сельдерея и орехов

Ингредиенты

300 г маринованного корня сельдерея, 50 г рубленых ядер грецких орехов, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Корни сельдерея мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Сельдерей смешать с орехами, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из корейской спаржи, грейпфрута и маринованного лука

Ингредиенты

200 г корейской спаржи, ? красного грейпфрута, 5 мелких маринованных луковиц, 1 столовая ложка соевого соуса, 5–6 вареных очищенных креветок.

Способ приготовления

Спаржу нарезать небольшими кусочками. Луковицы разрезать на половинки. Грейпфрут очистить, крупно нарезать, смешать в салатнике со спаржей, луком. Салат заправить соевым соусом и украсить креветками.

Салат из консервированного шпината и яиц

Ингредиенты

200 г консервированных листьев шпината, 3 сваренных вкрутую яйца, 20 г ядер грецких орехов, 50 г маринованных опят, 70 г сметаны.

Способ приготовления

Яйца очистить, отделить белки от желтков. Белки крупно нарезать, желтки измельчить. Листья шпината крупно нарезать, перемешать в салатнике с желтками, орехами и сметаной, посыпать белками, украсить опятами.

Салат из маринованного шпината и миндаля

Ингредиенты

200 г маринованных листьев шпината, 50 г очищенного миндаля, 2–3 зубчика чеснока, 100 мл простокваши, 2 сваренных вкрутую яйца, соль.

Способ приготовления

Шпинат крупно нарезать. Миндаль посолить и обжарить на сковороде без масла. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Яйца очистить и нарубить. Шпинат смешать с миндалем и чесноком, заправить простоквашей, выложить в салатник, посыпать яйцами.

Салат из маринованного ревеня и редиса

Ингредиенты

250 г маринованного ревеня, 150 г редиса, 5 сваренных вкрутую яиц, 1 пучок зеленого лука, 150 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Ревень нарезать небольшими кусочками. Редис вымыть и нарезать кружками. Яйца очистить и мелко нарезать. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Ревень смешать с редисом, яйцами, поперчить, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать зеленым луком.

Закуска из маринованного ревеня и соленого укропа

Ингредиенты

250 г маринованного ревеня, 50 г соленой зелени укропа, 1 пучок зеленого лука, 1 помидор, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Ревень нарезать небольшими кусочками. Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Помидор вымыть и нарезать кружочками.

Ревень смешать с зеленью укропа, заправить майонезом, выложить на небольшое блюдо, украсить кружочками помидора, посыпать зеленым луком.

Винегрет

Ингредиенты

1 вареная свекла, 2 вареные моркови, 3 соленых огурца, 150 г квашеной капусты, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 мл нерафинированного подсолнечного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь очистить и нарезать кубиками. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Огурцы нарезать соломкой.

В салатнике перемешать свеклу, картофель, морковь, огурцы, капусту, лук, зеленый горошек. Винегрет заправить подсолнечным маслом, посыпать зеленью.

Грибные салаты и закуски

Для приготовления салатов и закусок используют вареные, жареные, маринованные и соленые грибы. Грибы хорошо сочетаются с овощами, а также копченым и вареным мясом. Они придают любому блюду насыщенный вкус и ни с чем не сравнимый аромат.

Заливные маринованные опята

Ингредиенты

400 г маринованных опят, 15 г желатина, 600 мл куриного бульона, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Желатин развести водой. Яйца очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. В бульон положить желатин, соль, размешать, довести до кипения, процедить.

Половину бульона разлить по маленьким формочкам и поставить в прохладное место на 20 минут. Положить в каждую формочку опята и кружочки яиц, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 1 час. Заливные опята украсить зеленью укропа.

Заливные соленые грузди

Ингредиенты

200 г соленых груздей, 5 г желатина, 3 моркови, 1 чайная ложка уксуса, 200 мл куриного бульона, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Морковь вымыть, отварить, очистить, нарезать кружочками и сбрызнуть уксусом. Желатин развести водой. Соленые грузди промыть холодной водой и нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. В горячий бульон добавить желатин, довести до кипения, процедить, половину бульона разлить по формочкам и поставить в прохладное место на 20 минут. Положить в каждую формочку ломтики грибов и кружочки моркови, залить оставшимся бульоном и поставить в прохладное место на 1 час. Заливные грибы украсить зеленью петрушки.

Икра из сушеных и соленых грибов

Ингредиенты

100 г сушеных белых грибов, 200 г соленых рыжиков, 2 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 3 зубчика чеснока, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Сушеные грибы замачивать в теплой воде 30 минут, промыть, отварить в подсоленной воде и пропустить через мясорубку вместе с солеными грибами.

Репчатый лук выложить на сковороду, добавить грибы, растительное масло, поперчить, влить немного воды и тушить 10–15 минут. Грибную икру смешать с толченым чесноком и уксусом, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком.

Салат из маринованных лисичек и ветчины

Ингредиенты

200 г маринованных лисичек, 200 г ветчины, 3–4 маринованных корнишона, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Корнишоны нарезать дольками, ветчину – соломкой. Зелень петрушки вымыть.

Грибы смешать с луком, ветчиной и корнишонами, выложить в салатник, заправить растительным маслом, украсить веточками петрушки.

Салат из маринованных опят и филе лосося

Ингредиенты

400 г маринованных опят, 300 г филе вареного лосося, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, 50 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать соломкой. Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть. Майонез взбить со сметаной. Филе лосося крупно нарезать. Грибы смешать с рыбой, картофелем и зеленым горошком, выложить в салатник, полить смесью майонеза и сметаны, украсить кружочками яйца и веточками петрушки.

Салат из маринованных опят и сыра

Ингредиенты

400 г маринованных опят, 150 г сыра, 12 маслин без косточек, 3 вареные моркови, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Сыр нарезать кубиками. Морковь очистить, нарезать соломкой, смешать с грибами, маслинами и сыром, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать зеленью укропа.

...

В салат из маринованных грибов и сыра можно добавить корейскую спаржу и консервированную фасоль.

Салат из маринованных шампиньонов и яиц

Ингредиенты

300 г маринованных шампиньонов, 5–6 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 пучок зелени укропа, 1 столовая ложка винного уксуса, ? чайной ложки сахара, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть, измельчить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, посыпать сахаром, перцем и сбрызнуть уксусом. Грибы смешать с яйцами и луком, выложить в салатник, заправить оливковым маслом, посыпать зеленью укропа.

Закуска из маринованных маслят и лука

Ингредиенты

200 г маринованных маслят, 3 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в 1 столовой ложке растительного масла. Зелень укропа вымыть и нарубить. Маслята выложить на блюдо, сверху положить лук, поперчить, полить оставшимся растительным маслом, посыпать зеленью укропа.

Закуска из соленых груздей и авокадо

Ингредиенты

250 г соленых груздей, 100 г авокадо, 4 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 2 чайные ложки сока лайма.

...

Авокадо – тропический плод с маслянистой сочной мякотью. Обладает чуть сладковатым ореховым вкусом. Используется для приготовления холодных блюд.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Авокадо вымыть, очистить, нарезать кубиками, сбрызнуть соком лайма. Грузди нарезать ломтиками, смешать с луком, выложить на блюдо, сверху положить кружочки яиц и кубики авокадо, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Закуска из соленых грибов

Ингредиенты

300 г соленых груздей, волнушек и рыжиков, 1 луковица, 2 чайные ложки горчицы, 2 столовые ложки растительного масла, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Для приготовления соуса растительное масло смешать с перцем и горчицей. Соленые грибы промыть холодной водой, нарезать ломтиками, выложить на блюдо, сверху положить кольца лука, полить соусом.

Маринованные шампиньоны с редькой

Ингредиенты

200 г маринованных шампиньонов, 1 редька дайкон, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка сахара, соль.

Способ приготовления

Редьку очистить, вымыть, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом, посолить и посыпать сахаром.

Маринованные шампиньоны нарезать ломтиками, смешать с редькой, выложить на блюдо, полить растительным маслом, украсить кольцами лука.

Салат из маринованных вешенок и белокочанной капусты

Ингредиенты

300 г маринованных вешенок, 300 г белокочанной капусты, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2–3 луковицы, 1 зубчик чеснока, 100 мл растительного масла, ? чайной ложки сахара, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в 2 столовых ложках растительного масла. Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Капусту вымыть, нашинковать, перетереть с сахаром, солью и чесноком. Вешенки перемешать с картофелем, капустой и луком, выложить в салатник, заправить растительным маслом.

Салат из маринованных вешенок и зеленого горошка

Ингредиенты

500 г маринованных вешенок, 200 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза, 3 столовые ложки сметаны, 1 стручок болгарского перца, 100 г корейской моркови.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить семена и нарезать кольцами. Вешенки смешать с яйцами, корейской морковью и зеленым горошком, выложить в салатник, заправить смесью майонеза и сметаны, украсить болгарским перцем.

Шляпки шампиньонов, фаршированные маринованным луком

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 100 г маринованного лука, 3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы перебрать, вымыть и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Ножки грибов пропустить через мясорубку вместе с маринованным луком, смешать с майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Шляпки шампиньонов, фаршированные копченой курицей

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 200 г мяса копченой курицы, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зеленого лука, 4 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы перебрать, вымыть и отварить целиком в подсоленной воде, затем отделить шляпки от ножек. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и измельчить. Зелень петрушки вымыть. Ножки грибов пропустить через мясорубку вместе с мясом, смешать с яйцами, зеленым луком и сметаной, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов. Фаршированные шляпки выложить на блюдо, украсить веточками петрушки.

Шляпки шампиньонов, фаршированные сыром и копченой ветчиной

Ингредиенты

500 г шампиньонов, 200 г сыра, 100 г копченой ветчины, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки майонеза, 2 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы перебрать, вымыть и отварить целиком в подсоленной

воде, затем отделить шляпки от ножек.

Ветчину измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить.

Ножки грибов пропустить через мясорубку, смешать с ветчиной, сыром, яйцами, зеленью укропа и майонезом, поперчить и нафаршировать приготовленной смесью шляпки грибов.

Фаршированные шляпки выложить на блюдо, полить кетчупом.

Винегрет с солеными грибами и редькой

Ингредиенты

1 вареная свекла, 3 вареные моркови, 2 маринованных огурца, 100 г соленых грибов, 1 черная редька, 150 г квашеной капусты, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 130 мл нерафинированного подсолнечного масла.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Грибы и огурцы нарезать ломтиками.

В салатнике перемешать свеклу, картофель, морковь, огурцы, капусту, лук, редьку и грибы. Винегрет заправить подсолнечным маслом.

Салаты и закуски из фруктов и ягод

Традиционно фрукты и ягоды используются для приготовления сладких блюд, однако опытные хозяйки прекрасно знают, что моченые яблоки, брусника, маринованные слива и виноград, а также другие фрукты и ягоды хорошо сочетаются с копченым мясом и свежими овощами.

Закуска из моченых яблок и лука

Ингредиенты

4 моченых яблока, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 50 г консервированного зеленого горошка.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать и сбрызнуть уксусом. Яблоки нарезать небольшими кусочками, смешать с луком, выложить на блюдо, заправить растительным маслом, украсить зеленым горошком.

Закуска из моченых яблок и пражской ветчины

Ингредиенты

5 моченых яблок, 150 г пражской ветчины, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 помидора, 1 пучок зелени петрушки, 100 г майонеза.

...

Пражская ветчина – умеренно засоленная и копченая ветчина весом 2,5–3 кг, подходит для приготовления салатов и горячих блюд.

Способ приготовления

Яблоки нарезать небольшими кусочками, ветчину – кубиками. Картофель очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Яблоки смешать с мясом, картофелем и зеленью петрушки, выложить горкой на блюдо, заправить майонезом, оформить дольками помидоров.

Салат из моченых яблок, апельсинов и копченого мяса курицы

Ингредиенты

4 моченых яблока, 2 апельсина, 400 г копченого мяса курицы,

2 маринованных огурца, 100 г сыра, 100 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Яблоки, огурцы и мясо нарезать небольшими кусочками. Апельсины вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть.

Яблоки смешать с мясом, апельсинами и огурцами, выложить в салатник, посыпать тертым сыром, полить смесью майонеза и сметаны, украсить веточками петрушки.

Острая закуска из маринованной сливы и помидоров

Ингредиенты

300 г маринованной сливы, 3 помидора, 3 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 1 стручок болгарского перца, 1 пучок зелени петрушки, ? чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Болгарский перец вымыть, удалить семена, крупно нарезать. Помидоры вымыть, снять кожицу и крупно нарезать. Сливу, помидоры, болгарский перец и чеснок измельчить до пюреобразного состояния, выложить на сковороду, добавить растительное масло, посолить, поперчить, тушить 5 минут, охладить, посыпать зеленью петрушки.

Паштет из маринованной сливы и картофеля

Ингредиенты

200 г маринованной сливы, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 100 г сыра, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 100 г майонеза, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить. Сыр натереть на мелкой терке. Сливу и картофель пропустить через мясорубку, посолить, смешать с зеленью петрушки, майонезом и размягченным сливочным маслом, выложить в форму, поставить в прохладное место на 1 час, затем посыпать тертым сыром.

Салат из моченой брусники с картофелем

Ингредиенты

100 г моченой брусники, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 50 г консервированного зеленого горошка, 70 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками, перемешать с брусникой, зеленым горошком, посолить, выложить в салатник, полить растительным маслом, украсить веточками укропа.

Салат из моченой клюквы и квашеной капусты

Ингредиенты

150 г моченой клюквы, 200 г квашеной капусты, 1 огурец, 1 морковь, 50 мл нерафинированного подсолнечного масла.

Способ приготовления

Огурец вымыть и нарезать соломкой. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Капусту перемешать с морковью, огурцом, 100 г клюквы, выложить в салатник, заправить растительным маслом, украсить оставшейся клюквой.

Салат из моченых яблок, корейской спаржи и квашеной капусты

Ингредиенты

4 моченых яблока, 150 г квашеной капусты, 100 г корейской спаржи, 1 луковица, 50 мл оливкового масла, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Яблоки и спаржу нарезать небольшими кусочками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Капусту смешать с яблоками, спаржей и луком, выложить в салатник, заправить оливковым маслом, украсить веточками петрушки.

Салат из сухофруктов и копченой говядины

Ингредиенты

200 г смеси сухофруктов, 200 г копченой говядины, 200 г майонеза, 3 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Предварительно замоченные сухофрукты крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Говядину нарезать кубиками, смешать с сухофруктами и орехами, выложить в салатник, посолить, поперчить, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из чернослива и копченого мяса курицы

Ингредиенты

250 г чернослива, 150 г копченого мяса курицы, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 луковица, 4 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки лимонного сока, перец.

Способ приготовления

Предварительно замоченный чернослив мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть лимонным соком. Мясо нарезать кусочками, смешать с черносливом и орехами, поперчить, выложить в салатник, заправить сметаной, украсить кольцами лука.

Салат из апельсинов и панчетты по-итальянски

Ингредиенты

2 апельсина, 200 г панчетты, 100 г майонеза, 1 яблоко, 2

сваренных вкрутую яйца, 1 чайная ложка томатного соуса, 1 пучок зелени укропа, 1 чайная ложка лимонного сока.

...

Панчетта – сыровяленая грудинка по-итальянски. Представляет собой жирный кусок свиной грудинки, вяленной с солью, специями и пряными травами.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, очистить и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Зелень укропа вымыть. Панчетту нарезать ломтиками, смешать с апельсинами, яблоком, яйцами, выложить в салатник, заправить смесью майонеза и томатного соуса, украсить веточками укропа.

Салат из маринованного винограда, сыра и маринованных опят

Ингредиенты

200 г маринованного винограда без косточек, 150 г сыра, 100 г маринованных опят, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 50 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Сыр нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Виноград перемешать с сыром, орехами, грибами и луком, поперчить, заправить майонезом, украсить веточками петрушки.

Винегрет с моченными яблоками

Ингредиенты

150 г маринованной кубиками свеклы, 100 г маринованной кружочками моркови, 2 соленых огурца, 2 моченых яблока, 150 г квашеной капусты, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 120 мл нерафинированного подсолнечного масла.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яблоки нарезать кусочками. Огурцы нарезать соломкой, перемешать с картофелем, морковью, свеклой, капустой, луком, яблоками, выложить в салатник, заправить подсолнечным маслом.

Салаты и закуски из яиц и молочных продуктов

Существует множество рецептов салатов и закусок с добавлением яиц, а также сыра, тофу, брынзы.

Вареные яйца добавляют в классическое оливье, в салаты из свежих и консервированных овощей, в кушанья из рыбы и морепродуктов. Сыр прекрасно сочетается с копченым мясом, консервированными кальмарами и креветками, а также с грибами.

Салат из яиц и ветчины

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 300 г вареной ветчины, 150 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки, 2 помидора, 2 огурца, 50 г ржаных сухариков, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарубить. Ветчину нарезать кубиками. Зеленый салат вымыть и выложить на дно салатника. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы и помидоры вымыть, огурцы нарезать кубиками, помидоры – дольками.

В салатнике смешать ветчину, яйца, сухарики, огурцы и зелень петрушки, посолить, поперчить, заправить майонезом, оформить дольками помидоров.

Салат из яиц и маринованного шпината

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 100 г маринованных листьев шпината, 100 г салями, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Салями нарезать соломкой. Листья шпината крупно нарезать, смешать с яйцами, салями, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из яиц и маринованной зелени

Ингредиенты

5 сваренных вкрутую яиц, 100 г маринованной зелени укропа, петрушки и кинзы, 100 г майонеза, 50 г пшеничных сухариков, 50 г корейской моркови.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. В салатнике смешать нарезанную зелень, яйца, сухарики, корейскую морковь. Салат заправить майонезом.

Салат из яиц и копченого окорока

Ингредиенты

5 сваренных вкрутую яиц, 150 г копченого окорока, 150 г майонеза, 1 маринованный огурец, 2 зубчика чеснока, 100 г консервированной фасоли, 100 г корейской моркови, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Окорок и огурец нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать ломтиками.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить, смешать в блендере с майонезом и зеленью петрушки.

В салатнике смешать яйца, окорок, корейскую морковь, огурец и фасоль, заправить приготовленным соусом.

Салат из яиц и маринованных овощей

Ингредиенты

5 сваренных вкрутую яиц, 150 г майонеза, 2 соленых огурца, 100 г маринованного сельдерея, 50 г маринованной кружочками моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарубить. Огурцы и сельдерей нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить.

В салатнике смешать яйца, огурцы, сельдерей, морковь, зеленый горошек, заправить майонезом, посыпать зеленым луком.

Яйца, фаршированные соленой сельдью

Ингредиенты

5–6 сваренных вкрутую яиц, 200 г филе соленой сельди, 2 столовые ложки горчицы, 100 г сливочного масла, 1 вареная морковь, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Филе сельди мелко нарезать. Зелень укропа вымыть. Морковь очистить и нарезать цветочками. Яйца очистить, разрезать пополам, вынуть желток и растереть его с филе сельди, горчицей и сливочным маслом. Полученной массой наполнить яичный белок, украсить веточками укропа и цветочками моркови.

Яйца, фаршированные маринованными шампиньонами

Ингредиенты

8 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 150 г маринованных шампиньонов, 50 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Грибы мелко нарезать. Вареные яйца разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, луком, 50 г майонеза и размягченным сливочным маслом и нафаршировать этой смесью яичные белки. Фаршированные половинки яиц выложить на

блюдо, полить оставшимся майонезом, украсить веточками петрушки.

Яйца, фаршированные маринованными маслятами и мидиями

Ингредиенты

8 сваренных вкрутую яиц, 100 г маринованных маслят, 50 г консервированных мидий, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зеленого салата, 50 г сливочного масла, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Зелень и листья салата вымыть и нарубить. Грибы мелко нарезать. Вареные яйца разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, зеленью, перцем, майонезом и размягченным сливочным маслом и нафаршировать этой смесью яичные белки. Фаршированные половинки яиц выложить на блюдо на листья салата, сверху положить мидии, смазать сметаной.

Яйца, фаршированные консервированным зеленым горошком и ветчиной

Ингредиенты

8 сваренных вкрутую яиц, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г ветчины, 1 пучок зелени петрушки, 100 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и измельчить. Яйца очистить, срезать у каждого острый конец, осторожно вынуть чайной ложкой желток. Ветчину мелко нарезать.

Желтки смешать с зеленым горошком, ветчиной и зеленью петрушки, поперчить, добавить майонез. Нафаршировать этой смесью яйца, выложить их на блюдо.

Яйца, фаршированные копченой курицей и маринованными стеблями бамбука

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 150 г копченого мяса курицы, 50 г маринованных стеблей бамбука, 1 пучок зеленого лука, 100 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и нарубить. Стебли бамбука мелко нарезать. Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и измельчить их.

Мясо мелко нарезать, смешать с желтками, стеблями бамбука и майонезом, поперчить. Наполнить приготовленной смесью половинки яиц, выложить на блюдо, посыпать зеленым луком.

Салат из сыра и малосольной горбуши

Ингредиенты

200 г сыра, 150 г филе малосольной горбуши, 1 луковица, 2 сваренных вкрутую яйца, 50 г майонеза, 50 г сметаны, 1 пучок листьев зеленого салата, 1 помидор.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и нарубить. Сыр нарезать кубиками, филе рыбы – ломтиками.

Листья зеленого салата вымыть и выложить в салатник. Помидор вымыть и нарезать дольками. Филе рыбы смешать с сыром, луком и яйцами, выложить в салатник, заправить смесью майонеза и сметаны, оформить дольками помидора.

Слоеный салат из сыра и консервированных шпрот

Ингредиенты

500 г сыра, 200 г консервированных шпрот, 50 г маринованных опят, 2 огурца, 50 г корейской моркови, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Шпроты размять вилкой. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца очистить, отделить белки от желтков, белки нарезать соломкой, желтки измельчить.

Продукты выложить на плоское блюдо слоями: шпроты, 200 г сыра, огурцы, корейская морковь, яичные белки, грибы, оставшийся сыр, яичные желтки.

Каждый слой смазать майонезом. Салат посыпать зеленью петрушки.

Салат из сыра и копченой говядины

Ингредиенты

200 г сыра, 150 г копченой говядины, 100 г консервированного зеленого горошка, 50 г маринованных опят, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Сыр и говядину нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком и грибами, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салат из сыра и копченой курицы

Ингредиенты

250 г сыра, 100 г копченого мяса курицы, 100 г корейской спаржи, 100 г консервированной цветной фасоли, 50 г корейской моркови, 150 г сливок.

Способ приготовления

Сыр, спаржу и мясо нарезать ломтиками, смешать с фасолью, выложить в салатник, заправить сливками, украсить корейской морковью.

Салат из сыра и маринованных огурцов

Ингредиенты

200 г сыра, 5 маринованных огурцов, 3 сваренных вкрутую перепелиных яйца, 100 г сырокопченой колбасы, 100 г майонеза, 50 г чернослива.

...

Для приготовления салатов лучше всего использовать сыр твердых сортов.

Способ приготовления

Предварительно замоченный чернослив крупно нарезать.

Яйца очистить и разрезать на половинки. Огурцы, сыр и колбасу нарезать соломкой, выложить в салатник, смешать с черносливом, заправить майонезом, украсить половинками перепелиных яиц.

Закуска из плавленого сыра и консервированного зеленого горошка

Ингредиенты

100 г плавленого сыра, 1–2 сваренных вкрутую яйца, 50 г консервированного зеленого горошка, 60 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Смешать в блендере сыр, майонез, зелень петрушки и яйца, выложить смесь на блюдо, украсить зеленым горошком.

Паштет из брынзы, маринованных стрелок чеснока и орехов

Ингредиенты

200 г брынзы, 200 г сливочного масла, 50 г маринованных стрелок чеснока, 50 г ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Маринованные стрелки чеснока растолочь. Брынзу пропустить через мясорубку вместе с орехами, смешать с размягченным сливочным маслом, добавить чеснок, выложить в форму, поставить в прохладное место на 2 часа.

Салат из тофу по-корейски

Ингредиенты

250 г тофу, 100 г корейской моркови, 1 стручок красного сладкого перца, 100 г маринованных шампиньонов, 1 апельсин, 100 г консервированной кукурузы, 70 мл оливкового масла, 60 мл соевого соуса, 20 г меда, 10 г карри, 1 чайная ложка 9%-ного

уксуса.

...

Тофу – это соевый сыр. По консистенции может быть мягким и твердым. Используется для приготовления салатов, закусок, вторых блюд, а также для выпечки.

Способ приготовления

Тофу нарезать кубиками, полить 30 мл соевого соуса, оставить на 1 час, затем обжарить в 40 мл оливкового масла. Перец вымыть, удалить семена, нарезать полосками. Апельсин вымыть, очистить, разделить на дольки. Шампиньоны нарезать ломтиками.

Для приготовления соуса смешать оставшееся оливковое масло и соевый соус, уксус, растопленный мед и карри.

В салатнике смешать тофу, перец, апельсин, грибы, кукурузу и корейскую морковь, заправить приготовленным соусом.

Салат из рикотты и копченой свинины

Ингредиенты

200 г рикотты, 100 г копченой свинины, 50 г пшеничных сухариков, 50 г консервированной кукурузы, 1 огурец, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Рикотту и свинину нарезать соломкой. Огурец вымыть, нарезать кубиками, перемешать с риккотой, свининой, кукурузой и сухариками, выложить в салатник, заправить майонезом.

Салаты и закуски из рыбы и морепродуктов

Рыба и морепродукты содержат множество полезных для организма веществ. Рыбные блюда широко используются в повседневном рационе, детском и диетическом питании. Салаты и закуски из рыбы и морепродуктов очень популярны. В последнее время наряду с традиционной сельдью под шубой многие хозяйки готовят экзотические японские салаты.

Заливная осетрина с маринованными грибами

Ингредиенты

1 кг осетрины, 200 г маринованных шампиньонов, 1 морковь, 2 маринованных огурца, 1 корень петрушки, 1 пучок зелени петрушки, лавровый лист, 5 г желатина, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки очистить, вымыть и нарезать кружочками. Огурцы нарезать дольками, грибы – ломтиками. Зелень петрушки вымыть.

Подготовленную осетрину промыть, нарубить крупными кусками, залить небольшим количеством холодной воды, довести до кипения, добавить соль, перец, морковь, корень петрушки, лавровый лист и варить до готовности. Рыбу, морковь и корень петрушки вынуть из бульона. Бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения, снова процедить.

Из осетрины вынуть кости, мясо мелко нарезать, выложить в форму, сверху положить морковь, корень петрушки, грибы, залить кипящим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Заливную осетрину нарезать порционными кусками, оформить дольками огурцов, украсить веточками петрушки.

Заливная копченая осетрина с лимоном

Ингредиенты

500 г филе копченой осетрины, 300 мл рыбного бульона, 1 лимон, 1 морковь, 1 луковица, лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 5 г желатина, 2 яичных белка, 1 пучок зелени укропа, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Зелень укропа вымыть. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками.

Бульон довести до кипения, добавить соль, перец горошком, морковь, лук, лавровый лист и варить 10 минут.

Морковь и лук вынуть, бульон процедить, смешать с

растворенным в воде желатином и взбитыми яичными белками, довести до кипения, снова процедить.

Осетрину крупно нарезать, посыпать молотым перцем, выложить в форму, сверху положить морковь, лук, веточки укропа, залить кипящим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа.

Заливную осетрину нарезать порционными кусками, украсить кружочками лимона.

Заливной балык с сельдереем

Ингредиенты

500 г балыка из лосося, 300 мл рыбного бульона, 20 г тертого хрена, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 1 пучок зелени сельдерея, 5 г желатина, 3–4 горошины черного перца, лавровый лист, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть и нарезать кружочками. Зелень сельдерея вымыть. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком.

Бульон довести до кипения, добавить соль, перец горошком, морковь, корень сельдерея, лавровый лист и варить 10 минут. Вынуть морковь и корень сельдерея, бульон процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения, снова процедить.

Балык мелко нарезать, посыпать молотым перцем, выложить в форму, сверху положить кружочки моркови и корня сельдерея, веточки сельдерея, залить кипящим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа. Заливной балык нарезать порционными кусками, посыпать тертым хреном.

Заливной копченый сом с консервированными черри

Ингредиенты

500 г филе копченого сома, 300 мл рыбного бульона, 10–12 консервированных черри, 2 стручка маринованного болгарского перца, 15 г желатина, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, перец.

Способ приготовления

Болгарские перец нарезать небольшими ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйцо очистить и нарезать кружочками.

Бульон довести до кипения, добавить перец, лук, варить 2 минуты, процедить, смешать с растворенным в воде желатином, довести до кипения и снова процедить.

Филе сома нарезать небольшими кусочками, выложить в форму, сверху положить черри, яйцо, болгарский перец, залить бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа. Готовую

заливную рыбу нарезать порционными кусками, смазать майонезом.

Паштет из консервированной горбуши и помидоров

Ингредиенты

300 г консервированной в масле горбуши, 4 помидора, 2 луковицы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, ? лимона, перец.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и разрезать пополам. Лук очистить, вымыть и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть и крупно нарезать. Лимон вымыть, очистить и нарезать тонкими ломтиками.

Горбушу пропустить через мясорубку вместе с помидорами, луком и зеленью укропа, поперчить, перемешать с майонезом, выложить на блюдо, украсить ломтиками лимона.

...

Паштет из консервированной в масле рыбы можно намазывать на хлеб или подавать к столу как отдельное блюдо.

Паштет из консервированного тунца с мягким тофу

Ингредиенты

1 банка консервированного тунца для салатов, 200 г мягкого тофу, 1 луковица, 50 г корейской моркови, 50 г майонеза, 30 мл соевого соуса, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка растительного масла, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть.

Консервированный тунец смешать с размятым тофу, луком, морковью, перцем, майонезом и соевым соусом.

Смесь выложить в форму и поставить в прохладное место на 1 час, затем украсить веточками петрушки.

Соленая сельдь в сметанном соусе

Ингредиенты

500 г филе соленой сельди, 150 г сметаны, 100 мл куриного бульона, 1 чайная ложка муки, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Зелень укропа

вымыть и нарубить.

Для приготовления соуса бульон довести до кипения, добавить муку, сметану, перец, нагревать на слабом огне 3 минуты, охладить.

Филе сельди нарезать кусочками, выложить на блюдо, сверху положить лук, полить соусом, посыпать зеленью укропа.

Малосольная сельдь с кешью

Ингредиенты

300 г филе малосольной сельди, 1 яблоко, 1 луковица, 30 г кешью, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки майонеза.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с кешью, выложить на блюдо, сверху положить лук, затем яблоко и яйца, полить майонезом.

Малосольная сельдь в горчичном соусе

Ингредиенты

500 г филе малосольной сельди, 2 луковицы, 50 г горчицы, 25 г муки, 25 г сливочного масла, 100 мл куриного бульона, 20 мл 3%-ного уксуса, 20 г сметаны, 20 г сахара, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Филе сельди крупно нарезать.

Для приготовления соуса муку спассеровать в сливочном масле, добавить сметану, бульон, горчицу, сахар, перец, уксус, перемешать, довести до кипения, охладить. Филе сельди и лук выложить на блюдо, полить соусом.

Паста из консервированной трески

Ингредиенты

250 г консервированной в масле трески, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 вареная морковь, 1 луковица, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить, нарубить. Морковь очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Рыбу размять вилкой, смешать с яйцами, морковью, луком, перцем, заправить майонезом.

Закуска из малосольной скумбрии и яиц

Ингредиенты

150 г филе малосольной скумбрии, 5 сваренных вкрутую яиц, 2 столовые ложки майонеза, ? лимона, 1 пучок листьев зеленого салата, 1 помидор.

Способ приготовления

Лимон вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Листья

зеленого салата вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Филе скумбрии нарезать продолговатыми полосками шириной 1–1,5 см, каждую полоску свернуть рулетиком. Яйца очистить, разрезать вдоль и выложить на выстланное листьями салата блюдо желтками вверх. На каждую половинку яйца положить рулетик из скумбрии, майонез и ломтик лимона, оформить кружочками помидора.

Соленая сельдь по-домашнему

Ингредиенты

500 г филе соленой сельди, 150 мл растительного масла, 1 луковица, 40 г горчицы.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Филе сельди смазать горчицей, свернуть рулетиком, плотно уложить в банку и залить растительным маслом.

Поставить банку в прохладное место на 12 часов, затем вынуть филе, нарезать кусочками, выложить в селедочницу, украсить кольцами лука, полить небольшим количеством масла, в котором выдерживалось филе.

Малосольная кета в сметане с яблоками

Ингредиенты

200 г филе малосольной кеты, 2–3 столовые ложки сметаны, 1 луковица, 2 яблока, ? чайной ложки красного молотого перца.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и натереть на крупной терке. Филе кеты нарезать небольшими кусочками и выложить в селедочницу, сверху положить лук и тертые яблоки, смазать сметаной, посыпать перцем.

Закуска из копченой скумбрии и яиц

Ингредиенты

400 г филе скумбрии холодного копчения, 5–6 сваренных вкрутую яиц, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 соленый огурец, 3 луковицы.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Соленый огурец нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Филе скумбрии нарезать кусочками, выложить в селедочницу, сверху положить лук, огурец, яйца, полить оливковым маслом.

...

Закуска из соленой или копченой

рыбы хорошо сочетается с отварным картофелем.

Закуска из копченой сайры и консервированной стручковой фасоли

Ингредиенты

150 г филе копченой сайры, 100 г консервированной стручковой фасоли, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 100 г майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 помидор, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать соломкой. Яйцо очистить и нарубить. Помидор вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть.

Филе сайры нарезать кусочками, перемешать с картофелем и стручковой фасолью, выложить на блюдо, посыпать рубленым яйцом, полить майонезом, оформить дольками помидоров и веточками петрушки.

Салат из малосольной форели и маринованных огурцов

Ингредиенты

300 г филе малосольной форели, 4 маринованных огурца, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 50 г корейской моркови, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 помидора, 1 пучок зеленого лука, 3 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 2 чайные ложки горчицы.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кубиками. Картофель очистить, нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Зеленый лук вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками.

Для приготовления соуса смешать растительное масло, уксус и горчицу. Филе рыбы нарезать кусочками, смешать с огурцами, корейской морковью и картофелем, заправить соусом, посыпать рублеными яйцами и зеленым луком, оформить дольками помидоров.

Закуска из копченой сельди

Ингредиенты

200 г филе копченой сельди, 100 г маринованного кружочками сельдерея, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 маринованных огурца, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г майонеза, несколько веточек фенхеля.

...

Фенхель – пряное травянистое растение, напоминающее по аромату эстрагон и мяту. Используется для приготовления маринадов, а также рыбных блюд.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Огурцы нарезать соломкой. Яйца очистить и натереть на мелкой терке. Фенхель вымыть, нарезать.

Филе смешать с луком, огурцами и яйцами, выложить в селедочницу, оформить кружочками картофеля и сельдерея, полить майонезом, украсить фенхелем.

Салат из консервированной рыбы и яиц

Ингредиенты

250 г консервированной в масле рыбы, 3 сваренных вкрутую яйца, 50 г вареного риса, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть.

Рыбу размять вилкой, смешать с рисом, яйцами и луком, выложить в салатник, посолить, поперчить, заправить майонезом, украсить веточками петрушки.

Закуска из вареной горбуши и соленых огурцов

Ингредиенты

300 г филе вареной горбуши, 4 соленых огурца, 1 пучок зелени укропа, 100 г маслин без косточек.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть. Соленые огурцы и филе горбуши нарезать тонкими ломтиками. На каждый ломтик огурца положить ломтик филе и маслины, украсить веточками укропа.

Салат из консервированной сардинеллы и корейской моркови

Ингредиенты

200 г консервированной в масле сардинеллы, 120 г корейской моркови, 100 г консервированной кукурузы, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, 1 стручок болгарского перца.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Рыбу размять вилкой, смешать в салатнике с корейской морковью, кукурузой и болгарским перцем. Салат заправить майонезом, украсить веточками петрушки.

Салат из консервированного тунца и риса

Ингредиенты

200 г консервированного в масле тунца, 100 г вареного риса, 2 луковицы, 2 вареные моркови, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 2 огурца, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать соломкой.

Рыбу размять вилкой, смешать с рисом, морковью, яйцами, огурцами и луком, посолить, поперчить, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из копченой скумбрии и риса

Ингредиенты

300 г филе копченой скумбрии, 100 г вареного риса, 2 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть. Филе рыбы нарезать кусочками, перемешать с рисом, яйцами, зеленым горошком и огурцами, поперчить, выложить в салатник, заправить майонезом, украсить веточками укропа.

Салат из консервированной печени трески

Ингредиенты

150 г консервированной печени трески, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 соленых огурца, 1 вареная морковь, 1 луковица, 2 столовые ложки майонеза, перец.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить и натереть на крупной терке. Огурцы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить.

Печень трески размять вилкой, смешать с картофелем, морковью, огурцами и луком, поперчить, выложить в салатник, заправить майонезом.

...

В салат из печени трески можно добавить консервированный зеленый горошек.

Закуска из соленой сельди и маринованной свеклы

Ингредиенты

400 г филе соленой сельди, 150 г маринованной кружочками свеклы, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 соленых огурца, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кружочками. Огурцы нарезать кружочками, филе сельди – тонкими ломтиками. На каждый смазанный майонезом кружочек свеклы положить кружок картофеля, смазать майонезом, сверху положить свернутый рулетиком ломтик сельди, украсить кружочками огурцов и оставшимся майонезом.

Салат из консервированной трески и сыра

Ингредиенты

300 г консервированной в масле трески, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 1 столовая ложка винного уксуса, 100 г голландского сыра, 100 г корейской моркови, 150 г майонеза, 10–12 маслин без косточек, 1 чайная ложка сахара, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, перетереть с сахаром, поперчить, сбрызнуть уксусом, оставить на 15 минут. Сыр натереть на крупной терке, рыбу размять вилкой.

Продукты выложить в салатник слоями: рыба, лук, яйца, корейская морковь, сыр. Каждый слой смазать майонезом. Салат украсить маслинами.

Закуска из копченой сельди и молодого картофеля

Ингредиенты

500 г филе копченой сельди, 8–10 сваренных в мундире клубней молодого картофеля, 3–4 огурца, 3–4 помидора, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 50 г салата лолло-россо, 200 г майонеза, 2 столовые ложки измельченной зелени петрушки.

...

Салат лолло-россо – одна из разновидностей латука. Листья его окрашены в пурпурно-красный цвет, обладают нежным ореховым вкусом. Салат хорошо сочетается с овощными закусками, используется для украшения горячих и холодных блюд.

Способ приготовления

Картофель очистить и разрезать на 2–4 части. Огурцы и помидоры вымыть, нарезать кружочками. Яйца очистить и нарубить. Салат вымыть.

Филе копченой сельди крупно нарезать, перемешать с картофелем, выложить горкой на блюдо, посыпать рублеными яйцами и зеленью петрушки, оформить листьями салата, кружками огурцов и помидоров, полить майонезом.

Закуска из копченой скумбрии и консервированных помидоров

Ингредиенты

200 г филе копченой скумбрии, 3 консервированных помидора, 2 огурца, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки.

Способ приготовления

Помидоры нарезать ломтиками. Огурцы вымыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарубить. Филе копченой скумбрии мелко нарезать, выложить на блюдо вместе с помидорами, посыпать луком, оформить дольками огурцов, полить растительным маслом. Посыпать зеленью.

Паштет из копченой сельди и шпика

Ингредиенты

300 г филе копченой сельди, 50 г копченого шпика, 2 луковицы, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и разрезать на 2– 4 части. Зелень укропа вымыть. Филе сельди пропустить через мясорубку вместе с луком и шпиком, добавить уксус, горчицу, растительное масло и перемешать в блендере. Паштет выложить в форму, поставить в холодильник на 1 час, украсить веточками укропа.

Салат из консервированной горбуши и морской капусты

Ингредиенты

300 г консервированной в масле горбуши, 200 г консервированной морской капусты, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 150 г майонеза, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать.

Консервированную рыбу размять вилкой, смешать с морской капустой, луком, зеленым горошком и яйцами, выложить в салатник, поперчить, заправить майонезом, украсить веточками

петрушки.

Закуска из копченой мойвы и маринованного лука

Ингредиенты

500 г копченой мойвы, 3 маринованные луковицы, 4 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Лук нарезать кольцами. Мойву выпотрошить, отрезать головы, хвосты и плавники, удалить кости, выложить в селедочницу, сверху положить кольца лука, полить растительным маслом.

Заливные консервированные крабы

Ингредиенты

200 г консервированных крабов, 300 мл рыбного бульона, 2 столовые ложки майонеза, 1 сваренное вкрутую яйцо, 2 чайные ложки лимонного сока, 5 г желатина, 1 пучок зелени петрушки, лавровый лист, 2 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, соль.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Желатин развести водой.

В рыбный бульон положить соль, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, довести до кипения, варить в течение 5 минут, затем процедить, добавить желатин, довести до кипения и снова процедить.

Крабы мелко нарезать, сбрызнуть лимонным соком, выложить в форму, сверху положить кружочки яиц, залить горячим бульоном и поставить в прохладное место на 2 часа, затем смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из консервированных кальмаров и яблок

Ингредиенты

200 г консервированных кальмаров, 3 кислых яблока, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Кальмары мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть. Кальмары перемешать с луком, яйцами и яблоками, выложить в салатник, заправить майонезом, украсить веточками укропа.

...

Вместо майонеза для заправки

салата можно использовать готовый соус для рыбы и морепродуктов.

Салат из консервированных кальмаров и картофеля

Ингредиенты

300 г консервированных кальмаров, 2–3 сваренных в мундире клубня картофеля, 100 г корейской моркови, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать соломкой. Кальмары нарезать крупными кусками, смешать с картофелем, корейской морковью, поперчить, выложить в салатник, заправить майонезом, украсить зеленым горошком.

Салат из консервированного мяса криля и яиц

Ингредиенты

100 г консервированного мяса криля, 3 сваренных вкрутую яйца, 100 г корейской спаржи, 100 г сыра, 100 г майонеза, 1 луковица, перец.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и измельчить.

Спаржу и сыр нарезать небольшими кусочками, перемешать с мясом криля, яйцами, луком, выложить в салатник, поперчить, заправить майонезом.

Салат из креветок и маринованных патиссонов

Ингредиенты

250 г очищенных вареных креветок, 150 г маринованных патиссонов, 100 г маринованных опят, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Яйцо очистить и нарубить. Патиссоны нарезать ломтиками. Креветки смешать с патиссонами, грибами и яйцом, выложить в салатник, заправить майонезом.

Слоеный салат из креветок и консервированного зеленого горошка

Ингредиенты

200 г очищенных вареных креветок, 150 г консервированного зеленого горошка, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г корейской моркови, 100 г сыра, 150 г майонеза, 1 пучок листьев зеленого салата.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Листья салата вымыть, выложить на блюдо.

Продукты выложить на блюдо слоями: 100 г креветок, 2 яйца, 50 г корейской моркови, 50 г сыра, оставшиеся яйца, корейская морковь, сыр, креветки, зеленый горошек. Каждый слой смазать майонезом.

Консервированные кальмары с картофелем и маринованными огурцами

Ингредиенты

200 г консервированных кальмаров, 2–3 сваренных в мундире клубня картофеля, 2–3 вареные моркови, 2 столовые ложки оливкового масла, 100 г майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 маринованных огурца, 1 яблоко, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь очистить и нарезать кружочками. Яблоко вымыть, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Картофель и морковь выложить на блюдо, посолить, полить оливковым маслом, сверху положить кальмары, яблоко, рубленое яйцо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки, оформить ломтиками огурцов.

Салат из консервированных морепродуктов и маринованных опят

Ингредиенты

300 г консервированных мидий, каракатиц и крабов, 100 г маринованных опят, 1 луковица, 100 г майонеза, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г филе копченой сельди, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Филе сельди нарезать небольшими кусочками. Морепродукты смешать с грибами, луком и яйцами, выложить в салатник, заправить майонезом, оформить кусочками копченой сельди, украсить веточками петрушки.

Винегрет с соленой сельдью

Ингредиенты

200 г филе соленой сельди, 1 вареная свекла, 2 вареные моркови, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 150 г квашеной капусты, 2 соленых огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 мл растительного масла.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарубить. Огурцы нарезать

соломкой, филе сельди – кусочками. Свеклу, картофель, морковь, лук, огурцы, капусту, филе сельди и зеленый горошек смешать в салатнике, заправить растительным маслом.

Винегрет с консервированной морской капустой

Ингредиенты

200 г консервированной морской капусты, 1 вареная свекла, 100 г корейской моркови, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 1 луковица, 2 маринованных огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 мл растительного масла.

...

Морская капуста – бытовое название ламинарии – бурых морских водорослей. Используется для приготовления суши, роллов и различных салатов в свежем, консервированном и сушеном виде.

Способ приготовления

Свеклу и картофель очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарубить.

Огурцы нарезать кубиками, смешать в салатнике с морской капустой, корейской морковью, свеклой, картофелем, луком, зеленым горошком. Винегрет заправить растительным маслом.

Мясные салаты и закуски

Мясные салаты и закуски считаются самыми вкусными и питательными. Их включают как в повседневное, так и в праздничное меню и готовят из вареного, копченого и жареного мяса с добавлением консервированных, свежих и вареных овощей, а также сыра, яиц, риса, бобовых и зелени.

Заливная копченая свинина с лимоном и маринованной морковью

Ингредиенты

500 г копченой свинины, 2 лимона, 200 г маринованной кружочками моркови, 500 мл говяжьего бульона, 2 яйца, 3 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 1 чайная ложка тмина, 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, 2 корня петрушки, 2 корня сельдерея, 5–6 горошин черного перца, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лимоны вымыть и нарезать кружочками. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть.

Бульон довести до кипения, добавить корни сельдерея и петрушки, соль, перец горошком, лавровый лист и варить 15 минут.

Корни петрушки и сельдерея вынуть из бульона.

В бульон положить гвоздику, тмин, молотый перец, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем процедить, смешать со взбитыми яйцами, довести до кипения и снова процедить.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, выложить в форму, сверху положить морковь, корни сельдерея и петрушки, кружочки лимона и залить горячим бульоном.

Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем нарезать порционными кусками, выложить на блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном, сбрызнуть уксусом, украсить веточками петрушки.

Заливной копченый окорок с помидорами и вареными яйцами

Ингредиенты

500 г копченого окорока, 4 помидора, 6 сваренных вкрутую яиц, 500 мл говяжьего бульона, 2 моркови, 2 луковицы, 2 чайные ложки желатина, 3 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 1 столовая ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, 5 зубчиков чеснока, 3 столовые ложки тертого хрена, 1 столовая ложка лимонного сока,

1 чайная ложка сахара, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 4–6 горошин черного перца, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами и сбрызнуть уксусом. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Чеснок очистить, вымыть и натереть на мелкой терке. Тертый хрен посыпать сахаром и сбрызнуть лимонным соком.

Бульон довести до кипения, добавить морковь, соль, перец горошком, лавровый лист и варить 15 минут. Морковь вынуть из бульона. В бульон положить гвоздику, молотый перец, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем процедить, смешать с разведенным в теплой воде желатином, довести до кипения и снова процедить.

Окорок нарезать тонкими ломтиками, выложить в форму, сверху положить морковь, кольца репчатого лука, дольки помидоров, кружки вареных яиц, залить горячим бульоном. Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем нарезать порционными кусками, выложить на блюдо, смазать горчицей, посыпать зеленью укропа, чесноком и тертым хреном.

Заливная копченая грудинка

Ингредиенты

500 г копченой свиной грудинки, 3 яйца, 100 г готового мясного желе, 100 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 помидор, 1 огурец, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Яйца взбить. Помидор вымыть и нарезать дольками. Огурец вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Грудинку поперчить, смазать взбитыми яйцами, обжарить в сливочном масле с обеих сторон, затем выложить в форму, сверху положить дольки помидора, кружочки огурца, смазать майонезом, затем мясным желе, поставить в прохладное место на 3–4 часа, посыпать зеленью петрушки.

Заливная буженина

Ингредиенты

500 г буженины, 1 кг свиных костей, 40 г желатина, 2–3 моркови, 2–3 луковицы, 1 корень сельдерея, 2 столовые ложки горчицы, 2 огурца, 2 пучка зелени укропа, 2 помидора, 1 стручок болгарского перца, 1 столовая ложка 3%-ного уксуса, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздики, 3–4 горошины черного перца, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить, вымыть и нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Корень сельдерея вымыть, очистить, нарезать крупными кусками и сбрызнуть уксусом.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кружочками.

Кости промыть, залить холодной водой, добавить соль и варить в течение 2 часов, затем положить морковь, лук, корень сельдерея, варить в течение 1 часа. Кости, лук, корень сельдерея и морковь вынуть из бульона.

Бульон процедить, положить в него лавровый лист, перец горошком, гвоздику, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем снова процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения.

Буженину нарезать порционными кусками, выложить в форму, положить лук, корень сельдерея, морковь, залить бульоном и поставить в прохладное место на 4–5 часов.

Заливную буженину поперчить, смазать горчицей, украсить кружками помидоров и болгарского перца, дольками огурцов, зеленью укропа.

Рулетики из копченой свинины

Ингредиенты

1 кг копченой свинины, 100 г шпика, 200 г говяжьего языка, 200 г говяжьей печени, 200 г ветчины, 2–3 яйца, 40 г желатина, 3 лавровых листа, 200 мл молока, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени базилика, 1 пучок зелени петрушки, 3–4 зубчика чеснока, 100 мл кетчупа, 2 столовые ложки горчицы, ? чайной ложки молотого кориандра, 3–4 горошины душистого перца, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления

Копченую свинину нарезать тонкими ломтиками. Шпик нарезать кубиками. Язык промыть, обдать кипятком, удалить кожицу и мелко нарезать. Печень промыть, замочить в молоке на 20 минут, затем мелко нарезать. Ветчину нарубить.

Зелень петрушки и базилика вымыть. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца взбить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Шпик, язык, ветчину и печень смешать, добавить взбитые яйца, соль, молотый перец и зелень укропа. Выложить смесь на ломтики свинины, свернуть рулетиками, перевязать нитками, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения. Затем добавить лавровый лист, перец горошком, пучки зелени базилика и петрушки, кориандр, варить в течение 20 минут.

Рулетики вынуть из бульона, удалить нитки. Бульон процедить, добавить разведенный теплой водой желатин, довести до кипения.

Рулетики выложить в форму, залить бульоном, поставить в прохладное место на 3–4 часа, затем смазать горчицей, посыпать чесноком, полить кетчупом.

Салат из парижской ветчины и маринованных овощей

Ингредиенты

250 г парижской ветчины, 1 маринованный огурец, 50 г маринованной кружочками моркови, 1 луковица, 100 г сметаны, 50 г зеленого лука, 50 г корейской спаржи, 50 г маринованных опят, 100 г тертого сыра, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса.

...

Парижская ветчина – это самый деликатесный сорт ветчины. Ее приготавливают исключительно из постной свинины без жилок и оболочек. Используют для приготовления салатов, закусок и пиццы.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом. Зеленый лук вымыть и нарубить.

Огурец нарезать кружочками, ветчину – кубиками, спаржу – кусочками.

Ветчину смешать с огурцом, морковью, репчатым луком, спаржей, грибами, выложить в салатник, заправить сметаной, посыпать сыром и зеленым луком.

Салат из тушенки и риса

Ингредиенты

200 г говяжьей тушенки, 100 г вареного риса, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 маринованный огурец, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурец нарезать кубиками. Тушенку измельчить, смешать с рисом, огурцом и зеленым горошком, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из ветчины и консервированных овощей

Ингредиенты

250 г ветчины, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г маринованной соломкой моркови, 2 консервированных зеленых помидора, 100 г майонеза, 100 г тертого сыра, перец.

Способ приготовления

Помидоры нарезать небольшими ломтиками, ветчину – кубиками, выложить в салатник, добавить зеленый горошек, морковь, поперчить, заправить майонезом, перемешать, посыпать сыром.

Салат из копченой свинины и вареных яиц

Ингредиенты

300 г копченой свинины, 4 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки кетчупа, 1 пучок зелени петрушки, 100 г ржаных сухариков, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать.

Для приготовления соуса взбить сметану с кетчупом, перцем и солью.

Свинину нарезать соломкой, выложить в салатник, перемешать с яйцами и сухариками, заправить соусом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из вареной свинины и маринованного чеснока

Ингредиенты

300 г вареной свинины, 10 маринованных зубчиков чеснока, 100 г корейской моркови, 50 мл соевого соуса, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Чеснок крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо нарезать кубиками, выложить в салатник, смешать с чесноком и корейской морковью, заправить соевым соусом, посыпать зеленью петрушки.

Заливная копченая говядина с сыром и маринованными шампиньонами

Ингредиенты

1 кг копченой говядины, 700 мл говяжьего бульона, 200 г сыра, 200 г маринованных шампиньонов, 3 моркови, 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 3 лавровых листа, 2 столовые ложки растительного масла, 2 луковицы, 2 бутона гвоздики, 3 столовые ложки кетчупа, 20 г желатина, 2 пучка зелени укропа, 5 горошин черного перца, ? чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Морковь, корни петрушки и сельдерея очистить, вымыть и

нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной терке. Зелень укропа вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть и измельчить.

Грибы нарезать ломтиками, смешать с луком, обжарить в растительном масле.

Бульон довести до кипения, добавить морковь, корни сельдерея и петрушки, соль, перец горошком, лавровый лист и варить 15 минут. Морковь, корни петрушки и сельдерея вынуть из бульона. В бульон положить гвоздику, молотый перец, кипятить на слабом огне в течение 10 минут, затем процедить, смешать с разведенным теплой водой желатином, довести до кипения и снова процедить.

Мясо нарезать кубиками, выложить в форму, сверху положить морковь, корни сельдерея и петрушки, грибы, тертый сыр и залить горячим бульоном. Заливное мясо поставить в прохладное место на 4–5 часов, затем выложить на блюдо, полить кетчупом, посыпать зеленью укропа.

Салат из вареной говядины и соленых рыжиков

Ингредиенты

400 г вареной говядины, 150 г соленых рыжиков, 1 сваренный в мундире клубень картофеля, 1 вареная свекла, 1 соленый огурец, 1 сваренное вкрутую яйцо, 150–200 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Картофель и свеклу очистить, нарезать соломкой. Огурец нарезать кубиками, грибы – ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйцо очистить и нарезать ломтиками.

Мясо нарезать кубиками, смешать в салатнике с грибами, свеклой, картофелем, огурцом, яйцом, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из вареной говядины и маринованных огурцов

Ингредиенты

500 г вареной говядины, 4 маринованных огурца, 2–3 помидора, 2 луковицы, 2 столовые ложки винного уксуса, 10–15 маслин без косточек, 100 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Огурцы и говядину нарезать кубиками. Помидоры вымыть и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, сбрызнуть уксусом, оставить на 15 минут.

Мясо смешать с огурцами, луком и помидорами, выложить в салатник, поперчить, заправить майонезом, украсить маслинами.

Салат из копченой курицы и замороженной цветной капусты

Ингредиенты

500 г мяса копченой курицы, 500 г замороженной цветной капусты, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 100 г

консервированного зеленого горошка, 1 вареная морковь, 150 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Морковь очистить и натереть на крупной терке. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, разобрать на соцветия, сбрызнуть уксусом и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть.

Мясо нарезать ломтиками, смешать с цветной капустой, зеленым горошком и морковью, выложить в салатник, заправить майонезом, украсить веточками укропа.

Копченая курица в желе

Ингредиенты

400 г мяса копченой курицы, 100 мл куриного бульона, 5 г желатина, 1 маринованный болгарский перец, 2 огурца, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Маринованный болгарский перец нарезать кружочками. Огурцы вымыть и нарезать дольками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Желатин развести водой, смешать с бульоном, довести до кипения. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками, поперчить, выложить в форму, украсить кольцами лука, дольками огурцов, кружочками болгарского перца, залить горячим бульоном, остудить и поставить в прохладное место на 2 часа. Готовое мясо вынуть из формы, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа.

Салат из копченой курицы и грювьера

Ингредиенты

300 г мяса копченой курицы, 150 г грювьера, 2 огурца, 1 пучок зеленого салата, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки.

...

Грювьер (грюйер) – твердый швейцарский сыр с плотной текстурой. Обладает насыщенным сырным вкусом и слегка дрожжевым ореховым ароматом. Используется для приготовления салатов, бутербродов и пиццы.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Зеленый салат вымыть и выложить на блюдо. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Мясо курицы и грюйер нарезать ломтиками, перемешать с огурцами, выложить на листья салата, полить майонезом, украсить веточками петрушки.

Салат из копченой курицы и консервированной фасоли

Ингредиенты

400 г копченого мяса курицы, 150 г консервированной белой фасоли, 2 сваренных вкрутую яйца, 150 г корейской моркови, 1 луковица, 1 огурец, 100 г пшеничных сухариков, 150 г майонеза, 50 г консервированного зеленого горошка.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и мелко нарезать. Огурец вымыть и нарезать соломкой.

Мясо нарезать небольшими ломтиками, выложить в салатник, смешать с фасолью, яйцами, луком, корейской морковью, огурцом, сухариками. Салат заправить майонезом и украсить зеленым горошком.

Салат из копченой курицы и квашеной капусты

Ингредиенты

300 г копченого мяса курицы, 200 г квашеной капусты, 1 кислое яблоко, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 70 мл оливкового масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки.

Способ приготовления

Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Картофель очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки и укропа вымыть. Мясо нарезать небольшими ломтиками, смешать в салатнике с капустой, яблоком, картофелем, зеленым горошком. Салат заправить оливковым маслом, украсить веточками укропа и петрушки.

Мясо курицы с консервированной стручковой фасолью и яблоками

Ингредиенты

400 г вареного мяса курицы, 200 г консервированной стручковой фасоли, 2 яблока, 2 сваренных в мундире клубня картофеля, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зеленого лука, 150 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Картофель очистить и нарезать кубиками. Зеленый лук вымыть и нарубить. Консервированную фасоль мелко нарезать.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с яблоками, картофелем, консервированной фасолью, зеленым горошком, выложить в салатник, поперчить, заправить майонезом, посыпать зеленым луком.

Мясо курицы с консервированными кабачками

Ингредиенты

300 г вареного мяса курицы, 200 г консервированных кабачков, 100 г консервированного зеленого горошка, 2 сваренных вкрутую яйца, 70 г сметаны, 70 г майонеза, 1 столовая ложка рубленой зелени укропа и петрушки, ? чайной ложки сахара, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Кабачки нарезать ломтиками.

Для приготовления соуса майонез взбить со сметаной, солью, перцем и сахаром, добавить зелень укропа и петрушки. Смешать мясо с кабачками и зеленым горошком, выложить на блюдо, посыпать рублеными яйцами, полить соусом.

Салат из копченой курицы с маринованными опятами

Ингредиенты

300 г копченого мяса курицы, 150 г маринованных опят, 50 г вареного риса, 1 помидор, 2 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Помидор вымыть и нарезать ломтиками. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Мясо нарезать ломтиками, смешать в салатнике с грибами, рисом, яйцами, помидором, поперчить, выложить в салатник, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Салат из консервированного говяжьего языка и зеленого горошка

Ингредиенты

250 г консервированного говяжьего языка, 100 г замороженного зеленого горошка, 100 г корейской моркови, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Зеленый горошек сварить в подсоленной воде. Консервированный язык нарезать ломтиками, смешать в салатнике с корейской морковью и зеленым горошком, заправить майонезом, посыпать зеленью.

...

В салат из говяжьего языка можно добавить и свежий огурец.

Салат из говяжьего языка, консервированной фасоли и

соленых огурцов

Ингредиенты

250 г вареного говяжьего языка, 100 г консервированной фасоли, 2 соленых огурца, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 помидор, 100 г майонеза.

Способ приготовления

Соленые огурцы нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Помидор вымыть и нарезать кружочками. Говяжий язык нарезать соломкой, смешать в салатнике с огурцами, яйцами и фасолью. Салат заправить майонезом, украсить кружочками помидора.

Салат из мяса курицы, картофеля и маринованных огурцов

Ингредиенты

400 г вареного мяса курицы, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 4 маринованных огурца, 100 г консервированного зеленого горошка, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 г майонеза, ? пучка зелени укропа, 2 чайные ложки аджики, перец.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Мясо курицы крупно нарезать, смешать в салатнике с картофелем, огурцами, яйцами, зеленым горошком, поперчить, заправить смесью майонеза и аджики, посыпать зеленью укропа.

Салат из мяса гуся и маринованных овощей

Ингредиенты

500 г вареного мяса гуся, 2 моченых яблока, 100 г маринованной соломкой моркови, 100 г маринованной цветной капусты, 2 маринованных зеленых помидора, 100 г маринованной стручковой фасоли, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, 150 г сметаны, 100 г майонеза, 1 столовая ложка измельченных листьев портулака, перец.

...

Портулак – пряное растение, молодые побеги и листья которого используют для ароматизации мясных и рыбных блюд.

Способ приготовления

Яблоки нарезать, помидоры и цветную капусту нарезать ломтиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо гуся

нарезать небольшими кусочками, смешать в салатнике с морковью, цветной капустой, фасолью, зеленым горошком и зеленью петрушки. Салат заправить смесью майонеза, сметаны, портулака и перца, украсить ломтиками яблок и помидоров.

Салат из копченой индейки и маринованных овощей

Ингредиенты

500 г копченого мяса индейки, 5–7 маринованных черри, 2 маринованных огурца, 100 г маринованной кружочками моркови, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени укропа, 200 г майонеза, перец.

Способ приготовления

Картофель очистить и нарезать кубиками. Огурцы нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть. Мясо нарезать крупными кусками, перемешать в салатнике с огурцами, морковью, картофелем и яйцами, поперчить, заправить майонезом, украсить черри и веточками укропа.

Салат из тушенки и редьки дайкон

Ингредиенты

300 г говяжьей тушенки, 2 редьки дайкон, 3 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г майонеза, ? граната, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле. Яйцо очистить и нарубить. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Тушенку смешать в салатнике с редькой и луком, поперчить, посолить, заправить майонезом, украсить рубленым яйцом, зернами граната и веточками укропа.

Салат из консервированного говяжьего языка и маринованных стрелок чеснока

Ингредиенты

250 г консервированного говяжьего языка, 100 г маринованных стрелок чеснока, 100 г ржаных сухариков, 100 г сыра, 150 г майонеза, ? пучка зелени кинзы.

Способ приготовления

Зелень кинзы вымыть, нарубить. Сыр нарезать кубиками, говяжий язык – небольшими ломтиками, смешать в салатнике со стрелками чеснока и сухариками. Салат заправить майонезом, посыпать зеленью кинзы.

Студень из куриных потрохов и маринованных овощей

Ингредиенты

2 кг вареных куриных потрохов, 450 мл куриного бульона, 15 г желатина, 150 г маринованной кружочками моркови, 100 г

маринованного кольцами лука, 2 маринованных огурца, 2 зубчика чеснока, перец.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть и растолочь. Куриные потроха мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками. Бульон довести до кипения, добавить желатин, вновь довести до кипения, процедить.

Куриные потроха выложить в форму, поперчить, сверху положить кольца лука, кружочки моркови и огурца, залить горячим бульоном и поставить в прохладное место на 3–4 часа.

Готовый студень нарезать порционными кусками, посыпать чесноком.

Паштет из говяжьей печени и ветчины с маринованными маслятами

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 200 г ветчины, 200 г сливочного масла, 200 г маринованных маслят, 1 морковь, 1 луковица, 2 яйца, 60 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить. Морковь и лук очистить, вымыть и крупно нарезать. Говяжью печень промыть, очистить от пленок, нарезать, посолить, обжарить в растительном масле, влить немного воды, добавить перец, лук, морковь и тушить до готовности.

Ветчину, печень, лук, грибы и морковь дважды пропустить через мясорубку, растереть со сливочным маслом, добавить яйца и влить немного оставшегося от тушения соуса. Паштет выложить в форму, поставить в прохладное место на 2–3 часа.

Салат из копченой курицы, консервированных ананасов и корейской моркови

Ингредиенты

300 г мяса копченой курицы, 200 г консервированных несладких ананасов, 100 г корейской моркови, 100 г корейской спаржи, 100 г сыра, 150 г майонеза, 5–7 маслин без косточек.

Способ приготовления

Мясо нарезать небольшими кусочками, сыр и спаржу – соломкой, смешать в салатнике, добавить морковь, ананасы. Салат заправить майонезом и украсить маслинами.

Салат из копченой курицы, малосольных огурцов и замороженной цветной капусты

Ингредиенты

300 г мяса копченой курицы, 2 малосольных огурца, 200 г замороженной цветной капусты, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 150 г сливок, перец, соль.

Способ приготовления

Цветную капусту отварить в подсоленной воде, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле. Огурцы нарезать соломкой.

Мясо нарезать ломтиками, смешать с цветной капустой, луком и огурцами, поперчить, заправить сливками.

Салат из копченой курицы, маринованного болгарского перца и соленых груздей

Ингредиенты

300 г мяса копченой курицы, 3 стручка маринованного болгарского перца, 100 г соленых груздей, 2 пучка красного салата, 70 мл оливкового масла.

Способ приготовления

Листья салата вымыть, крупно нарезать. Болгарский перец, грибы и мясо нарезать ломтиками, смешать в салатнике с листьями салата, заправить оливковым маслом.

Салат из копченой курицы, маринованных шампиньонов и консервированной кукурузы с ароматной заправкой

Ингредиенты

300 г мяса копченой курицы, 100 г маринованных шампиньонов, 100 г консервированной кукурузы, 100 г вареного риса, 5–7 помидоров черри, 5–7 маслин без косточек, 50–70 мл оливкового масла, настоенного с зеленью Прованса.

...

Зелень Прованса – ароматная смесь из молотых базилика, тимьяна, майорана и розмарина. Используется при приготовлении горячих мясных, рыбных и овощных блюд, а также для ароматизации соусов, предназначенных для заправки салатов.

Способ приготовления

Помидоры черри вымыть. Грибы и мясо нарезать ломтиками, смешать в салатнике с рисом, кукурузой, заправить оливковым маслом, украсить маслинами и черри.

Первые блюда

Первые блюда являются неотъемлемой составляющей обеденного меню. Существует множество рецептов супов из маринованных, замороженных и сушеных овощей. В отличие от блюд из свежих овощей и мяса, супы из консервированных продуктов можно приготовить очень быстро.

Овощные и грибные супы

Овощные супы должны присутствовать в рационе каждого человека. Ведь овощи содержат большое количество витаминов и минеральных веществ. Кроме того, первые блюда, приготовленные из овощей с добавлением круп, являются диетическими.

Грибные супы обладают отличными вкусовыми качествами и высокой питательностью. Недаром в народе грибы называют растительным мясом.

Суп из замороженных овощей с картофелем

Ингредиенты

200 г замороженной смеси из цветной капусты, брокколи, моркови и стручковой фасоли, 2 клубня картофеля, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Яйца очистить, нарезать кружочками. Воду (1,5 л) довести до кипения, добавить смесь замороженных овощей, картофель, посолить, варить до готовности, положить яйца и зелень укропа.

Суп из сушеных овощей с картофелем

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 1 столовая ложка сушеной моркови, 1 сушеный корень петрушки, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить картофель, лук, морковь, корень петрушки, посолить, варить до готовности.

Овощной суп с замороженным картофелем и жареным луком

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 150 г замороженного картофеля фри, 2 луковицы, 1 чайная ложка сушеной моркови, 1 чайная ложка сушеной зелени укропа и петрушки, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, зелень, лук, посолить, варить до готовности.

Овощной бульон с сухариками и зеленью

Ингредиенты

50 г замороженной моркови, ? сушеного корня сельдерея, ?

сушеного корня петрушки, 1 луковица, 50 г ржаных сухариков, 1 пучок зелени кинзы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Зелень кинзы вымыть, измельчить.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить морковь, коренья, лук, посолить, поперчить, варить 10 минут, добавить лавровый лист, варить еще 3 минуты. Бульон процедить, разлить по тарелкам, добавить в каждую зелень кинзы и сухарики.

Овощной бульон с маринованной морковью и сушеной зеленью

Ингредиенты

100 г маринованной кружочками моркови, 1 столовая ложка сушеной зелени укропа и петрушки, ? чайной ложки сушеного любистока, 1 луковица, 1 чайная ложка тмина, 20 г сливочного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, обжарить.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить морковь, лук, тмин, перец и соль, варить 5 минут, положить лавровый лист, сушеную зелень, варить еще 3 минуты.

Суп с маринованной свеклой

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 150 г маринованной соломкой свеклы, 2 клубня картофеля, 50 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Бульон довести до кипения, добавить картофель и свеклу, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа. Суп разлить по тарелкам, в каждую добавить сметану.

Свекольник с консервированной фасолью

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 1 свекла, 2 клубня картофеля, 100 г консервированной белой фасоли, 50 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Свеклу и картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения, добавить свеклу, картофель и фасоль, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки. Суп разлить по тарелкам, в каждую добавить майонез.

Свекольник с маринованной стручковой фасолью

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 1 свекла, 2 клубня картофеля, 100 г маринованной стручковой фасоли, 1 столовая ложка сушеной моркови, 50 г сметаны, ? пучка зеленого лука, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения, добавить свеклу, морковь и картофель, посолить, варить 15 минут, положить фасоль, варить еще 5–7 минут, посыпать зеленым луком. Суп разлить по тарелкам, в каждую добавить сметану.

Свекольник с сушеными грибами и пастернаком

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 1 свекла, 50 г сушеных грибов, ? корня пастернака, 2 клубня картофеля, ? пучка зелени укропа, 50 г сметаны, соль.

...

Пастернак – корнеплод семейства сельдерейных, который используют при приготовлении супов, мясных блюд, а также сложных овощных гарниров.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Пастернак очистить и нарезать кружочками. Бульон довести до кипения, добавить предварительно замоченные грибы, варить 15 минут, положить свеклу, пастернак и картофель, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа. Суп разлить по тарелкам, в каждую добавить сметану.

Суп-пюре из замороженных овощей

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 100 г замороженного картофеля, 100 г смеси из замороженной моркови, брюссельской капусты, зеленого горошка и стручковой фасоли, 1 пучок зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения, добавить картофель, овощную смесь, посолить, варить до готовности. Овощи вынуть из бульона, протереть. Бульон довести до кипения, добавить овощи, варить 1 минуту, посыпать зеленью петрушки.

Постные щи из квашеной капусты

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 200 г квашеной капусты, 2 клубня картофеля, 1 столовая ложка сушеной моркови, 1 стручок маринованного болгарского перца, 1 луковица, 50 г томатной пасты, 40 г сливочного масла, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле вместе с морковью. Бульон довести до кипения, добавить капусту, варить в течение 15 минут, положить картофель, лук и морковь, нарезанный перец, добавить томатную пасту, соль, варить до готовности. Щи разлить по тарелкам, заправить сметаной.

Постные щи из квашеной капусты с репой

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 200 г квашеной капусты, 1 репа, 2 клубня картофеля, 30 г томатной пасты, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Репу и картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Бульон довести до кипения, добавить репу, картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, добавить томатную пасту, варить до готовности.

Щи разлить по тарелкам, заправить сметаной.

Постные щи из соленой краснокочанной капусты

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 200 г соленой краснокочанной капусты, 1 стручок маринованного болгарского перца, 2 клубня картофеля, 40 г томатной пасты, 50 г майонеза, 1 чайная ложка сушеной зелени укропа.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Бульон довести до кипения, добавить картофель, нарезанный перец, капусту, варить в течение 10 минут, положить томатную пасту и зелень укропа, варить до готовности.

Щи разлить по тарелкам, заправить майонезом.

Постные щи из квашеной капусты с сушеными грибами

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 100 г квашеной капусты, 30 г сушеных грибов, 2 клубня картофеля, 1 столовая ложка сушеной моркови, 1 стручок болгарского перца, 1 сушеный корень петрушки, 30 г томатной пасты, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать полосками. Бульон

довести до кипения, добавить предварительно замоченные грибы, варить 15 минут, положить капусту, корень петрушки и морковь, варить 10 минут, добавить картофель, болгарский перец, томатную пасту, соль, варить до готовности. Щи разлить по тарелкам, заправить сметаной.

Постный борщ с маринованными овощами

Ингредиенты

1,5 л свекольного отвара, 200 г маринованной капусты, 2 клубня картофеля, 1 маринованный болгарский перец, 50 г маринованной кружочками моркови, 30 г томатной пасты, 50 г сметаны, соль.

...

Свекольный отвар можно приготовить как из свежей, так и из сушеной свеклы.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Отвар довести до кипения, положить капусту, варить в течение 10 минут, добавить картофель, нарезанный перец, морковь, томатную пасту, посолить, варить до готовности.

Борщ разлить по тарелкам, заправить сметаной.

Постный борщ с маринованными опятами

Ингредиенты

1,5 л свекольного отвара, 100 г белокочанной капусты, 100 г маринованных опят, 2 клубня картофеля, 30 г томатной пасты, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Отвар довести до кипения, добавить капусту и грибы, посолить, варить в течение 10 минут, добавить картофель, томатную пасту, варить до готовности. Борщ разлить по тарелкам, заправить сметаной.

Постный борщ с маринованной зеленью

Ингредиенты

1,5 л свекольного отвара, 200 г белокочанной капусты, 2 клубня картофеля, 50 г маринованного щавеля, 20 г маринованной зелени петрушки и укропа, 30 г томатной пасты, 50 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Капусту

вымыть и нашинковать. Отвар довести до кипения, добавить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, положить томатную пасту, щавель, зелень, варить до готовности. Борщ разлить по тарелкам, заправить майонезом.

Борщ из консервированной свекольной ботвы и савойской капусты

Ингредиенты

1 л свекольного отвара, 100 г консервированной свекольной ботвы, 150 г савойской капусты, 2 клубня картофеля, 50 г сметаны, соль.

...

Савойская капуста – кочанный овощ с темно-зелеными морщинистыми листьями. В сыром виде используется для приготовления салатов. Савойскую капусту добавляют в супы, в тушеном и запеченном виде подают как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Савойскую капусту вымыть и нашинковать. Отвар довести до кипения, добавить картофель, савойскую капусту, посолить, варить в течение 10 минут, положить свекольную ботву, варить до готовности. Борщ разлить по тарелкам, заправить сметаной.

Суп из замороженной кольраби с сушеной зеленью

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 200 г замороженной соломкой кольраби, 2 клубня картофеля, 50 г маринованной кружочками моркови, 1 столовая ложка сушеной зелени укропа и петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь и кольраби, посолить, варить 15 минут, добавить зелень, варить до готовности.

Суп из замороженной цветной капусты

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 200 г замороженной цветной капусты, 2 клубня картофеля, 50 г маринованной стручковой

фасоли, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель, цветную капусту, стручковую фасоль, посолить, варить до готовности, добавить зелень укропа.

Овощной суп с консервированной кукурузой

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 2 клубня картофеля, 100 г консервированной кукурузы, 1 столовая ложка сушеной моркови, 1 стручок болгарского перца, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, болгарский перец и кукурузу, посолить, поперчить, варить до готовности, добавить зелень петрушки.

Рассольник

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 2 клубня картофеля, 3 маринованных огурца, 2 моркови, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле.

Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, лук и огурцы, поперчить, варить до готовности, положить зелень укропа.

Рассольник с сушеными грибами

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 30 г сушеных грибов, 2 маринованных огурца, 2 клубня картофеля, 1 столовая ложка сушеной моркови, 1 чайная ложка сушеной зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками.

Бульон довести до кипения, добавить предварительно замоченные грибы, варить 15 минут, положить картофель, морковь, огурцы и зелень укропа, поперчить, варить до готовности.

Томатный суп с картофелем и маринованной морковью

Ингредиенты

1 л томатного сока, 4 клубня картофеля, 100 г маринованной соломкой моркови, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, укропа и кинзы, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Зелень вымыть и нарубить. Томатный сок смешать с водой 1 : 1, довести до кипения, добавить картофель, морковь, лук, посолить, варить до готовности, положить зелень.

...

При подаче к столу в томатный суп можно добавить сметану или майонез.

Картофельный суп-пюре с сыром и маринованным шпинатом

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 2 клубня картофеля, 150 г сыра, 100 г маринованного шпината, 1 морковь, соль.

Способ приготовления

Сыр натереть на крупной терке. Картофель и морковь вымыть, очистить, крупно нарезать. Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, шпинат, посолить, варить до готовности. Овощи измельчить в блендере вместе с бульоном. Суп довести до кипения, добавить тертый сыр, варить 2–3 минуты.

Суп-пюре из сушеной моркови

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 3 столовые ложки сушеной моркови, 1 клубень картофеля, 1 луковица, 30 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Бульон довести до кипения, добавить морковь, лук и картофель, посолить, варить до готовности. Овощи измельчить в блендере вместе с бульоном. Суп довести до кипения.

Суп-пюре из замороженной фасоли

Ингредиенты

1 л овощного бульона, 150 г замороженной белой фасоли, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Картофель и морковь

вымыть, очистить, крупно нарезать. Бульон довести до кипения, добавить фасоль, посолить, варить 20 минут, добавить картофель и морковь, варить до готовности. Картофель, морковь и фасоль вынуть из бульона, протереть. Бульон довести до кипения, добавить протертую смесь, варить 1 минуту, посыпать зеленью укропа.

Гороховый суп-пюре с брокколи и сушеными грибами

Ингредиенты

1,5 л овощного бульона, 50 г гороха, 100 г замороженной брокколи, 30 г сушеных грибов, 2 клубня картофеля, 1 чайная ложка сушеной зелени укропа, соль.

...

Брокколи – разновидность цветной капусты (спаржевая капуста) с мясистыми побегами, зелеными соцветиями и толстым стеблем. Используют для приготовления первых и вторых блюд.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать. Бульон довести до кипения, добавить предварительно замоченные горох и грибы, посолить, варить 20 минут, положить картофель, зелень укропа и брокколи, варить до готовности. Содержимое кастрюли измельчить. Суп довести до кипения, варить 5 минут.

Суп из сушеных белых грибов с картофелем и макаронами

Ингредиенты

50 г сушеных белых грибов, 100 г макаронных изделий, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 100 г сметаны, 1 чайная ложка сушеной зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Воду (1,5 л) довести до кипения, положить предварительно замоченные грибы, варить 20 минут, добавить картофель, морковь, макаронные изделия, зелень, лук, посолить, варить до готовности. Суп разлить по тарелкам, положить в каждую сметану.

Суп из консервированных шампиньонов с картофелем и сыром

Ингредиенты

150 г консервированных шампиньонов, 100 г сыра, 1 морковь, 2 клубня картофеля, ? пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Сыр нарезать кубиками. Воду (1,5 л) довести до кипения, добавить картофель, морковь и грибы, посолить, варить до готовности, положить зелень петрушки и сыр.

Суп из консервированных шампиньонов с маринованными кабачками

Ингредиенты

150 г консервированных шампиньонов, 150 г маринованных кабачков, 2 клубня картофеля, 1 морковь, ? пучка зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Воду (1,5 л) довести до кипения, добавить картофель, морковь, нарезанные кабачки и грибы, посолить, варить до готовности, положить зелень укропа.

Суп из консервированных шампиньонов с морковью и рисом

Ингредиенты

150 г консервированных шампиньонов, 50 г риса, 2 моркови, ? пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Воду (1,5 л) довести до кипения, добавить рис, нарезанные грибы и морковь, посолить, варить до готовности, положить зелень петрушки.

Суп из сушеных белых грибов с картофелем и яйцами

Ингредиенты

50 г сушеных белых грибов, 2 клубня картофеля, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, ? пучка зелени петрушки, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть, мелко нарезать. Воду (1,5 л) довести до кипения, добавить предварительно замоченные грибы, варить 20 минут, положить картофель и морковь, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки, добавить рубленые яйца.

Мясные супы

Существует множество рецептов первых блюд с добавлением консервированных, сушеных и замороженных овощей, а также копченого мяса и тушенки. Такие супы очень сытные и вкусные.

Чтобы сократить время их приготовления, за основу можно взять мясной или костный бульон.

Суп из копченой говядины с картофелем

Ингредиенты

2 л говяжьего бульона, 300 г копченой говядины, 5 клубней картофеля, 1 столовая ложка сушеной моркови, 1 луковица, 100 мл томатного соуса, 1 стручок маринованного болгарского перца, 20 мл растительного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Говядину нарезать соломкой, болгарский перец – небольшими кусочками.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковь, говядину, болгарский перец, обжарить, влить томатный соус, тушить 3–5 минут.

Бульон довести до кипения, добавить картофель, варить 10 минут, положить тушеные овощи и мясо, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности.

Острый суп из копченой говядины с рисом

Ингредиенты

2 л костного бульона, 300 г копченой говядины, 70 г риса, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, лавровый лист, 1 чайная ложка молотого красного перца, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезать кубиками. Зелень кинзы вымыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле вместе с мясом.

Бульон довести до кипения, добавить рис, картофель, варить 10 минут, положить мясо и лук, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности, посыпать зеленью кинзы.

...

При подаче к столу в острый суп можно добавить ржаные сухарики и

тертый сыр.

Суп из копченой говядины с картофелем и маринованным луком

Ингредиенты

2 л говяжьего бульона, 200 г копченой говядины, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 100 г маринованного кольцами лука, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Говядину нарезать соломкой. Бульон довести до кипения, добавить картофель и морковь, варить 10 минут, положить лук, говядину, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности.

Суп из копченой говядины с макаронами

Ингредиенты

2 л говяжьего бульона, 300 г копченой говядины, 100 г макаронных изделий, 2 клубня картофеля, 1 чайная ложка сушеной моркови, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать ломтиками. Бульон довести до кипения, добавить картофель и морковь, варить 5–7 минут, положить макаронные изделия, мясо, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности.

Острый суп из тушенки

Ингредиенты

300 г говяжьей тушенки, 5 клубней картофеля, 40 г риса, 20 мл растительного масла, 40 г томатной пасты, лавровый лист, 2 чайные ложки аджики, перец.

...

Аджика – острая ароматная приправа из красного перца, чеснока, пряной зелени, грецких орехов и соли.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Тушенку выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить на сильном огне, добавить томатную пасту, аджику, жарить 1 минуту. Воду (2 л) довести до кипения, положить картофель, рис, варить 10 минут, добавить тушенку, лавровый лист, варить до готовности.

Чесночный суп из копченых свиных ребрышек

Ингредиенты

300 г копченых свиных ребрышек, 4 зубчика чеснока, 5 клубней картофеля, 1 пучок зелени укропа, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Свиные ребрышки нарубить. Воду (2 л) довести до кипения, добавить свиные ребрышки, варить 15 минут, положить картофель, варить еще 15 минут, добавить чеснок и лавровый лист, посолить, поперчить, варить 3 минуты, посыпать зеленью укропа.

Гороховый суп с копченостями

Ингредиенты

100 г гороха, 200 г копченых свиных ребрышек, 200 г копченого окорока, 2 клубня картофеля, 2 моркови, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Предварительно замоченный горох залить кипящей водой, варить в течение 20–30 минут, добавить копчености, картофель и морковь, варить еще 10 минут, посолить, поперчить, варить до готовности.

Суп из копченых куриных грудок с макаронными изделиями

Ингредиенты

300 г копченых куриных грудок, 2 клубня картофеля, 100 г макаронных изделий, 1 пучок зелени укропа, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть, измельчить. Куриные грудки залить кипящей водой, варить в течение 15 минут. Добавить картофель и макаронные изделия, посолить, поперчить, положить лавровый лист, варить до готовности.

Острый суп из копченой курицы

Ингредиенты

200 г мяса копченой курицы, 3 клубня картофеля, 50 г риса, 20 мл растительного масла, 40 мл острого кетчупа, ? чайной ложки красного молотого перца, 1 чайная ложка сушеной зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Мясо нарезать небольшими кусочками, обжарить в растительном масле, посолить, поперчить, добавить сушеную зелень, кетчуп,

жарить 3 минуты. Воду (1,5 л) довести до кипения, добавить картофель, рис и мясо, варить до готовности.

Гороховый суп с копчеными куриными крылышками и картофелем

Ингредиенты

100 г гороха, 200 г копченых куриных крылышек, 3 клубня картофеля, 1 морковь, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Предварительно замоченный горох залить кипящей водой, варить в течение 20–30 минут, добавить копченые крылышки, картофель, морковь, варить еще 10 минут, посолить, поперчить, варить до готовности.

Свекольник с копченой говядиной

Ингредиенты

1 л говяжьего бульона, 200 г копченой говядины, 1 свекла, 3 клубня картофеля, 1 пучок зелени укропа, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Говядину нарезать кубиками. Свеклу вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Бульон довести до кипения, добавить свеклу, картофель и мясо, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа, положить сметану.

Свекольник с тушенкой и консервированной фасолью

Ингредиенты

300 г говяжьей тушенки, 1 свекла, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 100 г консервированной фасоли, 1 пучок зелени петрушки, 50 г майонеза, соль.

Способ приготовления

Свеклу, картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Воду довести до кипения, добавить тушенку, свеклу, морковь и картофель, варить 20 минут. Положить фасоль, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки, добавить майонез.

...

Для приготовления свекольника можно использовать сушеную свеклу.

Свекольник с тушенкой и сушеными грибами

Ингредиенты

200 г консервированной тушеной говядины, 1 свекла, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 30 г сушеных грибов, 1 пучок зелени укропа, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Свеклу и морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Воду (2 л) довести до кипения, добавить предварительно замоченные грибы, варить в течение 15 минут, положить тушенку, свеклу, морковь и картофель, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа, добавить сметану.

Щи с тушенкой

Ингредиенты

400 г говяжьей тушенки, 200 г квашеной капусты, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г томатной пасты, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле вместе с морковью. Воду (2 л) довести до кипения, добавить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, положить тушенку, томатную пасту, лук, морковь, варить до готовности, заправить сметаной.

Щи с копченой курицей и репой

Ингредиенты

300 г копченой курицы, 200 г квашеной капусты, 1 репа, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 стручок болгарского перца, 1 морковь, 50 г томатной пасты, 30 мл растительного масла, 100 г сметаны, соль.

...

Репа – корнеплод с округлым корнем светло-желтого цвета. Используют в основном для приготовления овощных рагу и запеканок, добавляют в супы.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Лук

очистить, вымыть, измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить болгарский перец, морковь, жарить 3 минуты, положить томатную пасту, тушить 2 минуты.

Репу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Курицу залить кипящей водой, добавить репу и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, положить картофель, смесь моркови, лука и болгарского перца, варить до готовности, заправить сметаной.

Щи из квашеной капусты с копченой свининой

Ингредиенты

300 г копченой свинины с косточкой, 200 г квашеной капусты, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 1 стручок болгарского перца, 1 морковь, 50 г томатной пасты, 30 мл растительного масла, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить болгарский перец, морковь, жарить 3 минуты, поперчить, положить томатную пасту, тушить 2 минуты.

Свинину залить кипящей водой, варить в течение 20 минут. Мясо вынуть из бульона, отделить от кости, нарезать. Бульон процедить, довести до кипения, добавить картофель и капусту, посолить, варить в течение 10 минут, добавить смесь моркови, лука и болгарского перца, мясо, варить до готовности, заправить майонезом.

Щи из квашеной капусты с маринованными грибами и ветчиной

Ингредиенты

1,5 л говяжьего бульона, 200 г квашеной капусты, 200 г ветчины, 3 клубня картофеля, 2 моркови, 150 г маринованных грибов, 50 г томатной пасты, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Ветчину нарезать соломкой. Бульон довести до кипения, добавить подготовленные грибы, варить 15 минут, положить капусту, посолить, варить в течение 10 минут, добавить томатную пасту, картофель, морковь, варить до готовности, заправить сметаной.

Щи с копченой курицей и консервированной зеленью

Ингредиенты

400 г копченой курицы, 100 г консервированного шпината и щавеля, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 20 г маринованной зелени укропа, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Курицу залить кипящей водой, варить 10 минут. Мясо вынуть из бульона, отделить от костей, мелко нарезать. Бульон процедить. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Бульон довести до кипения, добавить картофель, морковь, мясо, посолить, варить 10 минут, добавить щавель, шпинат и зелень укропа, варить еще 5 минут, заправить сметаной.

Щи из квашеной капусты с сосисками

Ингредиенты

1,5 л куриного бульона, 200 г квашеной капусты, 200 г сосисок, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 50 г томатной пасты, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Сосиски нарезать кружочками. Бульон довести до кипения, добавить капусту, посолить, варить 10 минут, положить сосиски, картофель, морковь и томатную пасту, варить до готовности, заправить сметаной.

Борщ с копченой свининой

Ингредиенты

1,5 л свекольного отвара, 200 г белокочанной капусты, 200 г копченой свинины, 3 клубня картофеля, 1 морковь, 50 г томатной пасты, 100 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Капусту вымыть и нашинковать. Отвар довести до кипения, добавить капусту, посолить, варить 10 минут, положить мясо, картофель, морковь и томатную пасту, варить до готовности, заправить сметаной.

Рассольник по-русски

Ингредиенты

1 л говяжьего бульона, 3 маринованных огурца, 200 г тушеных говяжьих почек, 50 г маринованной кружочками моркови, 1 луковица, 2 клубня картофеля, 1 пучок зелени петрушки, 20 мл растительного масла, перец.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарубить. Огурцы нарезать соломкой. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле.

Бульон довести до кипения, добавить картофель, лук, морковь и огурцы, поперчить, варить 10 минут, добавить говяжьи почки, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Суп из консервированного говяжьего языка с замороженной стручковой фасолью

Ингредиенты

250 г консервированного говяжьего языка, 100 г замороженной стручковой фасоли, 1 столовая ложка сушеной моркови, 2 клубня картофеля, 50 мл томатного соуса, 1 луковица, 1 стручок болгарского перца, 30 мл оливкового масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кусочками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, добавить морковь, болгарский перец, нарезанную фасоль, обжарить, влить томатный соус, поперчить, тушить 5–7 минут.

В кипящую воду положить нарезанный говяжий язык, картофель, тушеную смесь. Суп посолить, варить до готовности.

...

При подаче к столу в суп из говяжьего языка можно добавить сливки.

Супы из рыбы и морепродуктов

Опытные хозяйки знают, что для приготовления рыбных супов, а также первых блюд из морепродуктов можно использовать консервы. Супы, сваренные из них, не теряют своих вкусовых качеств. Они получаются наваристыми и питательными.

Суп из консервированной сардинеллы с картофелем и морковью

Ингредиенты

250 г консервированной в масле сардинеллы, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 1 чайная ложка сушеной зелени укропа, 1 луковица, 20 мл растительного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле вместе с морковью. В кипящую воду положить консервированную рыбу, картофель, лук и морковь, сушеный укроп, лавровый лист, перец, соль. Суп варить до готовности.

Суп из консервированной горбуши с рисом

Ингредиенты

250 г консервированной в масле горбуши, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 50 г риса, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, лавровый лист, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень укропа вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить морковь, обжарить.

В кипящую воду положить картофель, морковь, лук и рис, варить 15 минут, положить рыбу, лавровый лист, посолить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа.

Уха из консервированного тунца

Ингредиенты

300 г консервированного в масле тунца, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 50 г пшенной крупы, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 1 пучок зеленого лука, 1 лист лайма кафрского, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зеленый лук вымыть, нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в растительном масле.

В кипящую воду положить пшенную крупу, картофель, лук и

морковь, варить 15 минут, добавить рыбу, лист лайма кафрского, посолить, поперчить, варить до готовности, посыпать зеленым луком.

Рассольник «Рыбный»

Ингредиенты

1 кг судака или окуня, 100 г пшенной крупы, 2 соленых огурца, 2 клубня картофеля, 2 чайные ложки сушеной моркови, 1 сушеный корень петрушки, 40 мл растительного масла, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть в холодной воде, удалить жабры, нарезать крупными кусками. Затем положить рыбу в суповую кастрюлю, залить 2,5 л холодной воды, посолить, поставить на сильный огонь, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 30 минут. Затем часть рыбы, нарезанной кусками, вынуть и положить в отдельную посуду, головы и хвосты варить еще 20 минут, затем бульон процедить.

Зелень петрушки вымыть, измельчить. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить морковь, обжарить.

Огурцы натереть на крупной терке, добавить немного бульона и тушить на слабом огне в течение 20 минут.

В кипящий бульон положить пшенную крупу, корень петрушки, варить 15 минут, добавить картофель, морковь, лук, огурцы, посолить, поперчить, варить до готовности.

Рассольник разлить по тарелкам, положить в каждую зелень петрушки.

Суп из консервированной горбуши с брынзой

Ингредиенты

300 г консервированной в масле горбуши, 6 клубней картофеля, 200 г брынзы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 50 г пшенной крупы, 1 пучок зелени петрушки и укропа, 50 г сметаны, соль.

Способ приготовления

Картофель, корень петрушки и морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить.

Воду (2 л) довести до кипения, добавить пшенную крупу, варить 10 минут, положить картофель, морковь, корень петрушки и рыбу, варить на умеренном огне 15 минут. Затем добавить мелко нарезанную брынзу, довести до кипения, посолить, варить на слабом огне 6 минут. При подаче к столу заправить сметаной, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Суп из консервированного тунца по-французски

Ингредиенты

250 г консервированного в масле тунца, 2 клубня картофеля, 50 г риса, 2 моркови, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, 50 г замороженного зеленого горошка, 10 маслин без косточек, 10 вареных очищенных креветок, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, обжарить в сливочном масле. Зелень укропа вымыть, нарубить.

Воду (2,5 л) довести до кипения, добавить картофель, морковь, лук, рис и рыбные консервы, варить 15 минут, положить зеленый горошек, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности, посыпать зеленью укропа. Суп разлить по тарелкам, положить в каждую маслины и креветки.

Суп-пюре из консервированной скумбрии

Ингредиенты

2 л рыбного бульона, 400 г консервированной в масле скумбрии, 50 г муки, 2 яичных желтка, 50 г сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть и нарубить. Консервированную рыбу измельчить с помощью блендера.

Муку обжарить в сливочном масле, развести бульоном, довести до кипения, процедить, добавить рыбное пюре, опять довести до кипения, посолить, поперчить, добавить взбитые яичные желтки. При подаче к столу посыпать зеленью укропа.

Томатный суп с консервированной килькой

Ингредиенты

250 г консервированной в томатном соусе кильки, 2 клубня картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле.

Воду (1,5 л) довести до кипения, добавить картофель и морковь, варить 10 минут, положить лук, кильку, лавровый лист, посолить, поперчить, варить до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Суп из креветок с рисом и маринованными овощами

Ингредиенты

150 г очищенных креветок, 50 г риса, 2 клубня картофеля, 50

г маринованной кружочками моркови, 50 г маринованной краснокочанной капусты, 50 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, лавровый лист, соль.

...

Креветки нужно варить 3–5 минут. При более длительной тепловой обработке они становятся жесткими и невкусными.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Зелень петрушки вымыть, измельчить. Воду (1,5 л) довести до кипения, добавить картофель, рис, морковь, капусту, варить 15 минут, положить креветки, посолить, варить 5 минут, добавить лавровый лист, посыпать зеленью петрушки, заправить сметаной.

Суп из креветок с консервированной морской капустой

Ингредиенты

150 г очищенных креветок, 100 г консервированной морской капусты, 2 моркови, 2 клубня картофеля, 2–3 веточки сельдерея, соль.

Способ приготовления

Морковь и картофель вымыть, очистить, нарезать кружочками. Сельдерей вымыть, измельчить.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить морковь и картофель, варить 10 минут, положить креветки и морскую капусту, посолить, варить 5 минут. Суп разлить по тарелкам, положить в каждую сельдерей.

Суп из консервированных кальмаров с маслинами

Ингредиенты

200 г консервированных кальмаров, 50 г маслин без косточек, 100 г сухариков, 2 моркови, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени кинзы, соль.

Способ приготовления

Кальмары нарезать кольцами. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить морковь, обжарить.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить морковь и лук, варить 3 минуты, положить кальмары и маслины, варить еще 3 минуты, посолить, посыпать зеленью кинзы. При подаче к столу в

каждую тарелку положить сухарики.

Суп из консервированных морепродуктов с сыром

Ингредиенты

250 г консервированных мидий, кальмаров и морских ушек, 150 г сыра, 2 моркови, 50 г риса, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Сыр нарезать кубиками.

Воду (1 л) довести до кипения, добавить морковь и рис, варить 20 минут, положить морепродукты, посолить, поперчить, варить еще 5 минут. При подаче к столу в каждую тарелку положить сыр.

Вторые блюда

Вторые блюда традиционно входят в меню обеда и ужина. Рецептов вкусных горячих кушаний существует множество. Использование консервированных овощей, рыбы и морепродуктов, а также полуфабрикатов и копченого мяса сокращает время приготовления вторых блюд.

Овощные и грибные блюда

Из консервированных овощей и грибов можно приготовить как самостоятельные блюда, так и гарниры. Квашеная капуста, маринованные кабачки, соленые баклажаны, консервированные грибы не требуют длительной тепловой обработки и потому блюда из них можно приготовить за 5–10 минут.

Квашеная капуста, тушенная с яйцами и луком

Ингредиенты

500 г квашеной капусты, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Лук очистить и мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Капусту выложить на сковороду, добавить лук, перемешать, влить растительное масло и тушить на слабом огне до полуготовности. Затем положить яйца, сливочное масло, влить немного воды и тушить, помешивая, до готовности.

Запеканка из квашеной капусты

Ингредиенты

500 г квашеной капусты, 1 столовая ложка растительного масла, 2 столовые ложки панировочных сухарей, 100 г сыра, 2 яйца, 1 пучок зелени петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть, сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Капусту выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями форму, залить яйцами, посыпать сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 5–7 минут.

Готовую запеканку выложить на блюдо, украсить веточками петрушки.

Квашеная кольраби, тушенная с рисом

Ингредиенты

500 г квашеной кольраби, 100 г риса, 4 столовые ложки растительного масла, 1 луковица, 1 помидор, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Помидор вымыть и протереть через сито. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кольраби перемешать с луком, выложить в кастрюлю, влить воду, положить рис, добавить растительное масло, перец, соль и тушить в течение 15 минут на слабом огне, затем добавить протертый помидор и тушить до готовности. Кольраби выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Маринованные кабачки, тушенные в томатном соусе

Ингредиенты

500 г маринованных кабачков, 6 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки томатной пасты, 1 столовая ложка лимонного сока, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Зелень укропа вымыть и нарубить. Кабачки выложить на сковороду, добавить лук, влить 1 столовую ложку растительного масла, обжарить, положить томатную пасту, добавить лимонный сок, оставшееся растительное масло, немного воды и тушить до готовности на слабом огне.

Кабачки выложить на блюдо, посыпать зеленью укропа, полить оставшимся от тушения соусом.

Консервированные кабачки, тушенные с морковью и луком

Ингредиенты

500 г консервированных кабачков, 3 моркови, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть.

Кабачки смешать с морковью и луком, выложить на сковороду, посолить, поперчить, добавить растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности на слабом огне, затем заправить майонезом, украсить веточками укропа.

Запеканка из замороженных кабачков, яиц и сыра

Ингредиенты

500 г замороженных кружочками кабачков, 3 яйца, 100 г сыра, 1 столовая ложка растительного масла, 20 г сливочного масла, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки разморозить. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Кружочки кабачков обжарить с обеих сторон в растительном масле, затем выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, залить яйцами, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку на 7 минут. Запеканку выложить на блюдо, разрезать на порционные куски, посыпать зеленью петрушки.

При подаче к столу запеканку из кабачков можно полить кетчупом.

Тыква, жаренная с орехами

Ингредиенты

600 г замороженной кубиками тыквы, 100 г ядер грецких орехов, 50 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

Ядра грецких орехов измельчить.

Тыкву и орехи соединить, выложить на сковороду, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 15 минут, затем посолить, добавить сливочное масло, увеличить огонь и жарить, помешивая, до готовности.

Кабачки, тушенные с маринованным чесноком

Ингредиенты

500 г кабачков, 10 зубчиков маринованного чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки пшеничной муки, 2–3 яйца, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружочками. Яйца взбить.

Кружочки кабачков посолить, смазать взбитыми яйцами, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле, добавить чеснок, майонез, влить немного воды и тушить 3 минуты.

Кабачки, тушенные с консервированными помидорами

Ингредиенты

500 г кабачков, 6 консервированных помидоров, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук и чеснок очистить, вымыть, нарубить. Кабачки соединить с луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, обжарить до золотистого цвета, затем посолить, поперчить, добавить протертые помидоры, тушить до готовности на слабом огне, затем выложить на блюдо, посыпать чесноком.

Кабачки, запеченные с маринованным луком

Ингредиенты

500 г кабачков, 150 г маринованного кольцами лука, 100 г сыра, 20 г сливочного масла, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки панировочных сухарей, 1 столовая

ложка майонеза, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, ? чайной ложки японского перца, соль.

...

Японский перец (санчо) – одна из специй японской кухни. Перец используют в молотом виде при приготовлении овощных кушаний и жирных мясных блюд.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками, посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом. Лук обжарить в 2 столовых ложках растительного масла. Сыр натереть на крупной терке.

Кружочки кабачков выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, полить оставшимся растительным маслом, сверху положить кольца лука, смазать их майонезом, посыпать тертым сыром и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 минут.

Кабачки, тушенные с маринованной цветной капустой

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г маринованной цветной капусты, 5 столовых ложек растительного масла, 1 луковица, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарубить. Цветную капусту соединить с кабачками и луком, выложить на сковороду, добавить растительное масло, соль, влить немного воды и тушить до готовности.

Тушеные овощи выложить на блюдо, полить сметаной.

Баклажаны, запеченные с солеными зелеными помидорами

Ингредиенты

3–4 баклажана, 4 соленых зеленых помидора, 4 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Яйца взбить со сметаной.

Баклажаны и нарезанные помидоры выложить на сковороду, поперчить, добавить 3 столовые ложки растительного масла, обжаривать в течение 5 минут на среднем огне, затем выложить в

смазанную оставшимся растительным маслом форму, полить смесью яиц и сметаны и запекать в разогретой до 180 ˚С духовке в течение 5 минут.

Готовые баклажаны выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Баклажаны, фаршированные маринованными маслятами и зеленью

Ингредиенты

4–5 баклажанов, 300 г маринованных маслят, 2 пучка зелени петрушки, 1 луковица, 20– 30 г сливочного масла, 2 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле вместе с грибами. Зелень петрушки вымыть и измельчить.

Грибы и лук пропустить через мясорубку, смешать с зеленью петрушки и мякотью баклажанов и наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их, перевязать нитками.

Баклажаны выложить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, лавровый лист и тушить в течение 10–15 минут на среднем огне.

Затем убавить огонь до минимума, положить томатную пасту и тушить в течение 15– 20 минут.

Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Баклажаны, фаршированные рисом и маринованной морковью

Ингредиенты

3–4 баклажана, 100 г маринованной тертой моркови, 100 г риса, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Рис смешать с морковью, луком, мякотью баклажанов и укропом и наполнить этой смесью половинки баклажанов, соединить их и перевязать нитками.

Баклажаны уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, уксус и

тушить в течение 10–15 минут на среднем огне. Затем убавить огонь до минимума, положить томатную пасту и тушить в течение 15–20 минут.

Фаршированные баклажаны выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Картофель с солеными огурцами

Ингредиенты

3–4 клубня картофеля, 3 соленых огурца, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Огурцы нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Картофель выложить на блюдо, сверху положить лук и огурцы, поперчить, заправить смесью майонеза и растительного масла, украсить веточками укропа.

Свекла, фаршированная мочеными яблоками и рисом

Ингредиенты

3 свеклы, 6 моченых яблок, 2 столовые ложки вареного риса, 3 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки изюма, 4 столовые ложки сметаны, 3 столовые ложки панировочных сухарей, соль.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить, очистить, срезать верхнюю часть и ложкой удалить часть мякоти, придав корнеплоду вид чашечки. Яблоки размять, смешать с предварительно замоченным изюмом, рисом, сливочным маслом, солью и наполнить этой смесью свеклу.

Фаршированную свеклу выложить в посыпанную панировочными сухарями форму, запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 5–7 минут, затем полить сметаной.

...

Фаршированную свеклу можно подавать как в горячем, так и в холодном виде. Помимо яблок и риса, для фарширования свеклы можно использовать любую овощную смесь.

Запеканка из маринованных грибов

Ингредиенты

500 г маринованных грибов, 150 г сливочного масла, 2 луковицы, 200 г сметаны, 4–5 столовых ложек панировочных сухарей, 5–6 яиц, 1 столовая ложка растительного масла, 100 г сыра, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень укропа вымыть и нарубить.

Грибы мелко нарезать, смешать с луком, посолить, поперчить и жарить в сливочном масле 3 минуты, затем добавить сметану и тушить еще 3 минуты.

Тушеные грибы и лук смешать с панировочными сухарями и взбитыми яйцами, выложить в смазанную растительным маслом форму, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке в течение 10 минут.

Запеканку выложить на блюдо, нарезать порционными кусками, посыпать зеленью укропа.

Маринованные грибы, тушенные с помидорами

Ингредиенты

500 г маринованных грибов, 8 помидоров, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка муки, 200 г сметаны, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть, 5 помидоров измельчить, остальные нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Грибы обжаривать в сливочном масле в течение 3 минут.

Добавить лук, муку и жарить еще 5 минут. Затем влить немного воды, посолить, положить сметану, измельченные помидоры и тушить на слабом огне 10 минут.

Готовые грибы выложить на блюдо, украсить веточками укропа, оформить кружочками помидоров.

Котлеты из сушеных грибов с коричневым рисом

Ингредиенты

100 г сушеных грибов, 20 г коричневого риса, 1 клубень картофеля, 1 яйцо, 1 столовая ложка муки, 50 мл растительного масла, 50 мл кетчупа, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

...

Коричневый рис – это цельный рис. При его обработке отделяется только шелуха, а отрубевая оболочка, придающая зернам

коричневый оттенок, остается.

Способ приготовления

Предварительно замоченные грибы отварить в подсоленной воде, пропустить через мясорубку. Отдельно отварить рис. Картофель вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, смешать с грибами, рисом, мукой, яйцом, посолить и поперчить.

Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности. При подаче к столу полить кетчупом.

Замороженная стручковая фасоль, запеченная с цветной капустой и шампиньонами

Ингредиенты

100 г замороженной стручковой фасоли, 150 г замороженной цветной капусты, 200 г шампиньонов, 3 яйца, 150 г сыра, 20 мл растительного масла, 40 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Шампиньоны промыть и крупно нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Продукты выложить на смазанный растительным маслом и посыпанный панировочными сухарями противень слоями: цветная капуста, фасоль, грибы. Залить взбитыми яйцами, посыпать сыром, посолить и поперчить. Запекать в умеренно разогретой духовке 10–15 минут.

Маринованные опята, тушенные с картофелем и морковью

Ингредиенты

150 г маринованных опят, 5 клубней картофеля, 2 моркови, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 50 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в глубокую сковороду, добавить грибы, лук, 50 г сливочного масла, сметану. Смесь посолить, поперчить, тушить 15 минут, положить оставшееся сливочное масло, тушить до готовности.

Картофель, фаршированный маринованными опятами

Ингредиенты

6 клубней картофеля, 150 г маринованных опят, 1 луковица, 20 г сливочного масла, 50 г майонеза, 50 г панировочных сухарей, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть. Картофель вымыть, очистить, разрезать на половинки, вырезать ножом углубления.

Грибы, лук и вырезанные кусочки картофеля пропустить через мясорубку, посолить и поперчить.

Наполнить приготовленной смесью половинки картофеля, выложить их в смазанную сливочным маслом и посыпанную сухарями форму, запекать в умеренно разогретой духовке до готовности, полить майонезом.

Блюда из яиц

Яичницу, омлет и запеканку можно приготовить с добавлением любых консервированных овощей, а также ветчины, сосисок и колбасы.

Яичница с маринованными кабачками

Ингредиенты

4 яйца, 100 г маринованных кружочками кабачков, 20 мл растительного масла, 1 чайная ложка измельченной зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, сверху разбить яйца, посолить, поперчить. Жарить до готовности, посыпать зеленью укропа.

Яичница с консервированными овощами

Ингредиенты

4 яйца, 50 г консервированной брокколи, 1 консервированный болгарский перец, 20 мл растительного масла, 1 столовая ложка нарезанного зеленого лука, перец, соль.

Способ приготовления

Брокколи и нарезанный болгарский перец выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, сверху разбить яйца, посолить, поперчить. Жарить до готовности, посыпать зеленым луком.

Яичница с маринованными грибами и сосисками

Ингредиенты

4 яйца, 50 г маринованных грибов, 2 сосиски, 20 мл растительного масла, 2 веточки базилика, перец, соль.

Способ приготовления

Базилик вымыть, мелко нарезать. Сосиски нарезать кружочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить грибы, обжарить, сверху разбить яйца, посолить, поперчить. Жарить до готовности, посыпать базиликом.

Яичница с сушеными грибами и ветчиной

Ингредиенты

4 яйца, 20 г сушеных белых грибов, 100 г ветчины, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Предварительно замоченные грибы отварить в подсоленной воде, выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом, добавить нарезанную кубиками ветчину, обжарить. Сверху разбить яйца, посолить, поперчить, жарить до готовности, полить кетчупом.

Омлет с маринованной зеленью

Ингредиенты

4 яйца, 50 мл молока, 20 г муки, 50 г измельченной маринованной зелени петрушки и укропа, 20 мл растительного масла, 20 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с молоком, мукой, зеленью, солью и перцем, вылить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности, смазать майонезом.

Омлет с консервированной стручковой фасолью и салями

Ингредиенты

4 яйца, 50 мл молока, 20 г муки, 100 г консервированной стручковой фасоли, 100 г салями, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить с молоком, мукой, солью и перцем. Нарезанную салями и фасоль выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, залить яичной смесью, жарить до готовности.

Омлет с замороженными черри

Ингредиенты

4 яйца, 5–7 замороженных черри, 50 г сливок, 20 г муки, 20 г майонеза, 20 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Яйца взбить со сливками, мукой, майонезом, перцем и солью. Черри выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, залить яичной смесью, жарить до готовности.

Запеканка из яиц, картофеля и консервированной цветной капусты

Ингредиенты

6 яиц, 3 сваренных в мундире клубня картофеля, 150 г консервированной цветной капусты, 100 г тертого сыра, 100 г панировочных сухарей, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, нарезать ломтиками, перемешать с цветной капустой, взбитыми яйцами, панировочными сухарями, посолить и поперчить. Смесь выложить в смазанную сливочным маслом форму, посыпать тертым сыром, запекать в микроволновой печи 1 минуту.

Запеканка из яиц и замороженной мексиканской смеси

Ингредиенты

6 яиц, 200 г замороженной мексиканской смеси, 50 г сливочного масла, 50 мл острого томатного соуса, 100 г тертого сыра, соль.

Способ приготовления

Мексиканскую смесь выложить на сковороду с разогретым сливочным маслом (20 г), влить немного воды, тушить 10 минут, переложить в смазанную оставшимся сливочным маслом форму, полить взбитыми яйцами, посолить, посыпать сыром. Запекать в микроволновой печи 2 минуты при мощности 80–100%. При подаче к столу полить соусом.

Блюда из рыбы и морепродуктов

Горячие блюда из рыбы и морепродуктов можно приготовить очень быстро, если использовать консервы.

При приготовлении таких кушаний можно использовать маринованные и замороженные овощи, в которых сохраняется большинство питательных веществ и витаминов.

Цукини, фаршированные консервированной печенью трески

Ингредиенты

2 небольших цукини, 250 г консервированной печени трески, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 1 морковь, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть семена и часть мякоти. Мякоть измельчить. Картофель и морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, измельчить. Печень трески размять, перемешать с картофелем, морковью, луком и мякотью цукини. Половинки цукини наполнить приготовленной смесью, выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, довести до кипения, положить майонез, перец, соль, тушить до готовности.

Кабачки, фаршированные консервированной горбушей

Ингредиенты

2 небольших кабачка, 400 г консервированной в масле горбуши, 3 сваренных вкрутую яйца, 150 г консервированной фасоли, 1 луковица, 100 г сметаны, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть семена и часть мякоти. Мякоть измельчить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яйца очистить, нарубить. Рыбу размять, смешать с мякотью кабачков, яйцами, луком, фасолью. Половинки кабачков наполнить приготовленной смесью, выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, довести до кипения, положить сметану, перец, соль, тушить до готовности.

Кабачки, фаршированные замороженными морепродуктами

Ингредиенты

2 небольших кабачка, 300 г смеси очищенных замороженных морепродуктов, 100 г маринованного стебля сельдерея, 50 г вареного риса, 100 мл соуса для морепродуктов, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть семена и часть мякоти. Половинки кабачков выложить в глубокую сковороду, влить немного воды, посолить, бланшировать до

готовности, охладить. Морепродукты смешать с рисом и измельченным сельдереем, наполнить приготовленной смесью половинки кабачков, выложить их в глубокую сковороду, влить немного воды, полить соусом, поперчить, тушить 5–7 минут.

Баклажаны, фаршированные консервированной ставридой

Ингредиенты

2 баклажана, 250 г консервированной в масле ставриды, 2 зубчика чеснока, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 моркови, 100 г майонеза, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль и пополам, запечь в духовке, вынуть часть мякоти, измельчить ее. Чеснок очистить, вымыть, растолочь. Яйца очистить, нарубить. Морковь очистить, вымыть, натереть на мелкой терке.

Ставриду размять, смешать с мякотью баклажанов, чесноком, яйцами, морковью. Наполнить приготовленной смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую сковороду, посолить, поперчить, влить немного воды, добавить майонез, тушить 7–10 минут.

Рис с маринованными морепродуктами

Ингредиенты

200 г риса, 200 г маринованных мидий, креветок и кальмаров, 70 г сливочного масла, 1 чайная ложка специй для морепродуктов, 1 пучок зелени укропа, соль.

Способ приготовления

Зелень укропа вымыть, нарубить. Рис отварить в подсоленной воде со специями, заправить сливочным маслом, выложить горкой на блюдо, сверху положить морепродукты, посыпать зеленью укропа.

Картофель с консервированной рыбой

Ингредиенты

250 г консервированных в томатном соусе бычков, 5 клубней картофеля, 70 г сливочного масла, 7–10 маринованных черри, 2–3 соленых огурца, 1 пучок зелени укропа, лавровый лист, черный перец горошком, соль.

...

В масле, как правило, консервируют сардины, горбушу, а также предварительно прокопченные шпроты, треску и сельдь, в томате – кильку, бычки, частиковую и красную

рыбу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать, залить водой, посолить, добавить перец, лавровый лист, варить до готовности, заправить сливочным маслом. Зелень укропа вымыть и нарубить. Огурцы нарезать кружочками. Картофель выложить горкой на блюдо, сверху положить консервированную рыбу, посыпать зеленью укропа, оформить черри и огурцами.

Картофельное пюре с соленой сельдью

Ингредиенты

5–6 клубней картофеля, 300 г филе соленой сельди, 2 луковицы, 100 мл молока, 70 г сливочного масла, 50 мл растительного масла, ? пучка зеленого лука, 100 г консервированной кукурузы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать, залить водой, посолить, добавить лавровый лист, варить до готовности, размять с горячим молоком и сливочным маслом. Зеленый лук вымыть, нарубить. Репчатый лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, перемешать с филе сельди, поперчить, заправить растительным маслом. Картофель разложить по тарелкам, посыпать зеленым луком и кукурузой, отдельно подать сельдь.

Картофель с копченой скумбрией и маринованными овощами

Ингредиенты

5–6 клубней картофеля, 300 г филе копченой скумбрии, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г маринованной цветной капусты, 50 г маринованной кружочками моркови, 70 г сливочного масла, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать, залить водой, посолить, добавить перец, лавровый лист, варить до готовности, заправить сливочным маслом, перемешать с цветной капустой и морковью. Смесь выложить горкой на блюдо, посыпать зеленым горошком. По краям блюда разложить нарезанное ломтиками филе скумбрии.

Картофель с анчоусами

Ингредиенты

5–6 клубней картофеля, 100 г маринованных анчоусов, 1 луковица, 3 помидора, 1 пучок зелени петрушки и укропа, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, крупно нарезать, залить водой, посолить, добавить перец, лавровый лист, варить до готовности.

Помидоры вымыть и нарезать кружочками. Зелень вымыть и нарубить. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Картофель выложить на блюдо, по краям разложить помидоры, лук, анчоусы. Картофель полить маринадом из-под анчоусов, посыпать зеленью.

Котлеты из консервированной рыбы

Ингредиенты

400 г консервированной в масле рыбы, 1 клубень картофеля, 1 морковь, 1 яйцо, 1 луковица, 70 г панировочных сухарей, 50 мл растительного масла, 1 столовая ложка муки, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, измельчить.

Рыбу размять, добавить картофель, морковь, яйцо, лук, муку, посолить, поперчить, перемешать. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, жарить до готовности.

Фрикадельки из консервированной рыбы

Ингредиенты

400 г консервированной в масле рыбы, 1 клубень картофеля, 2 моркови, 1 яйцо, 2 луковицы, 30 мл растительного масла, 50 г вареного риса, 100 мл томатного соуса, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Лук очистить, вымыть, измельчить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке.

Рыбу размять, добавить картофель, яйцо, 1 луковицу, рис, посолить, поперчить, перемешать.

Из фарша сформовать фрикадельки, выложить их на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить томатный соус, морковь, оставшийся лук, тушить 10 минут.

Копченая скумбрия, запеченная с замороженной цветной капустой

Ингредиенты

400 г филе копченой скумбрии, 300 г замороженной цветной капусты, 100 г замороженного зеленого горошка, 100 г панировочных сухарей, 3 яйца, 150 г тертого сыра, 30 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Продукты выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму слоями: капуста, филе скумбрии, зеленый горошек. Поперчить, залить взбитыми яйцами, посолить, посыпать сыром, запекать в микроволновой

печи в течение 2–3 минут при мощности 100%.

Мясные блюда

Мясо прекрасно сочетается со свежими, вареными, жареными и консервированными овощами, крупами, макаронными изделиями.

Квашеная капуста, тушенная с мясом

Ингредиенты

500 г квашеной капусты, 500 г говядины, 2 луковицы, 50 мл растительного масла, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Мясо промыть, нарезать соломкой, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить. Добавить капусту вместе с небольшим количеством рассола, тушить до готовности.

Квашеная капуста, тушенная с копченой курицей

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 300 г мяса копченой курицы, 70 г риса, 1 луковица, 20 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Мясо нарезать небольшими кусочками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить. Добавить капусту вместе с небольшим количеством рассола, рис, тушить 15 минут, влить немного воды, положить сливочное масло, тушить до готовности.

...

При подаче к столу горячее блюдо из квашеной капусты можно полить томатным соусом.

Квашеная капуста, тушенная с ветчиной и картофелем

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 200 г ветчины, 3 клубня картофеля, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 50 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Ветчину нарезать соломкой.

Зелень укропа вымыть и нарубить. Картофель, лук и капусту выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, влить немного воды, тушить 15 минут, добавить ветчину, зелень укропа, тушить до готовности, посыпать чесноком.

Маринованные кабачки, запеченные с мясом

Ингредиенты

500 г маринованных кружочками кабачков, 300 г вареной говядины, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 150 г тертого сыра, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени кинзы.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, вымыть, нарубить. Зелень кинзы вымыть, измельчить. Мясо нарезать ломтиками.

Кружочки кабачков выложить в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить мясо, лук, чеснок, посыпать сыром. Запекать в микроволновой печи в течение 1 минуты при мощности 100%. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Маринованные патиссоны, тушенные с копченой грудинкой

Ингредиенты

500 г маринованных патиссонов, 300 г копченой грудинки, 1 луковица, 100 г консервированного зеленого горошка, 20 мл растительного масла, 150 мл томатного соуса, ? чайной ложки молотой эльсгольции.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Грудинку нарезать ломтиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить лук, обжарить.

Положить нарезанные патиссоны, эльсгольцию, влить томатный соус, тушить 5–7 минут.

При подаче к столу посыпать зеленым горошком.

Кабачки, тушенные с копченой говядиной и маринованными опятами

Ингредиенты

2 кабачка, 300 г копченой говядины, 150 г маринованных опят, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами.

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень петрушки вымыть, нарубить.

Говядину нарезать кубиками, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить кабачки,

лук, опята, посолить, поперчить, тушить до готовности, перемешать с чесноком и зеленью петрушки.

Цукини, тушенные с картофелем и копченой курицей

Ингредиенты

2 цукини, 3 клубня картофеля, 300 г мяса копченой курицы, 100 г шампиньонов, 50 г майонеза, 20 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец, соль.

Способ приготовления

Цукини вымыть и нарезать соломкой. Грибы промыть, нарезать ломтиками. Мясо нарезать кусочками. Зелень укропа вымыть, нарубить. Картофель вымыть, очистить, нарезать соломкой.

Цукини и картофель выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, положить мясо, грибы, посолить, поперчить, добавить майонез, тушить до готовности, посыпать зеленью укропа.

Кабачки, фаршированные рисом и копченой свининой

Ингредиенты

2 небольших кабачка, 100 г риса, 300 г копченой свинины, 2 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 3 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока, 2 столовые ложки острой томатной пасты, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, разрезать вдоль и пополам, вынуть из середины часть мякоти и мелко нарезать ее.

Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень укропа вымыть и измельчить. Чеснок очистить, вымыть и растолочь.

Рис смешать с нарезанной маленькими кусочками свининой, луком, мякотью кабачков и укропом и наполнить этой смесью половинки кабачков, соединить их и перевязать нитками.

Кабачки уложить в кастрюлю, залить водой, посолить, довести до кипения, добавить растительное масло, перец, уксус и тушить в течение 10–15 минут на среднем огне. Затем убавить огонь до минимума, положить томатную пасту и тушить в течение 15–20 минут. Фаршированные кабачки выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Баклажаны с копченой говядиной

Ингредиенты

3 баклажана, 400 г копченой говядины, 2 луковицы, 1 столовая ложка винного уксуса, 50 г ядер грецких орехов, 50 мл оливкового масла, 1 пучок зелени кинзы, перец, соль.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, полить уксусом, оставить на 10

минут. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Баклажаны и нарезанную кубиками говядину выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, посолить, поперчить, положить лук, орехи, зелень кинзы, жарить 5–7 минут.

Баклажаны, фаршированные тушенкой

Ингредиенты

3 баклажана, 300 г говяжьей тушенки, 1 луковица, 50 г вареного риса, 100 мл томатного соуса, 20 мл растительного масла, лавровый лист, ? чайной ложки красного молотого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарубить. Баклажаны вымыть, разрезать на половинки, посолить, запечь в духовке. Вынуть часть мякоти, измельчить ее, смешать с рисом, тушенкой, луком и перцем. Наполнить приготовленной смесью половинки баклажанов, выложить в глубокую сковороду с разогретым растительным маслом, влить томатный соус, добавить лавровый лист, тушить 10 минут.

Копченая свинина, запеченная в тесте

Ингредиенты

500 г копченой свинины, 200 г муки, 3 яйца, 1 столовая ложка свиного жира, 50 г панировочных сухарей, 3 столовые ложки майонеза, перец, соль.

...

Для запекания лучше всего использовать жирную свинину. В качестве гарнира можно подать картофельное пюре или тушеные овощи.

Способ приготовления

Из муки, яиц, соли и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто. Мясо поперчить, опустить в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности. Запеченное в тесте мясо нарезать порционными кусками, смазать майонезом.

Копченая свинина, запеченная с кабачками

Ингредиенты

300 г копченой свинины, 300 г кабачков, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 луковица, 20 г свиного жира, перец, соль.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружочками и посолить. Мясо нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и натереть на крупной терке.

Мясо и кабачки поперчить, выложить на смазанный жиром противень, сверху положить кольца лука и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Запеканку выложить на блюдо, посыпать тертыми яйцами.

Копченая свинина, запеченная с солеными баклажанами

Ингредиенты

300 г копченой свинины, 300 г соленых баклажанов, 100 г сыра, 2 луковицы, 20 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Мясо и баклажаны нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Сыр натереть на крупной терке. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо и баклажаны поперчить, выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить кольца лука, посыпать тертым сыром и запекать в умеренно разогретой духовке 5 минут.

Готовую запеканку выложить на блюдо, посыпать зеленью петрушки.

Свиные отбивные с маринованными овощами

Ингредиенты

300 г свинины, 100 г маринованной краснокочанной капусты, 100 г маринованных патиссонов, 50 г маринованной моркови, 2 столовые ложки свиного жира, 3 столовые ложки кетчупа, перец, соль.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками, отбить, посолить, поперчить и жарить до готовности в разогретом жире.

Готовые отбивные выложить на блюдо, полить кетчупом, гарнировать маринованными овощами.

Фаршированная копченая курица

Ингредиенты

Тушка копченой курицы, 2 л куриного бульона, 500 г копченой говядины, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки тертой маринованной моркови, 3 яйца, 50 мл коньяка, 100 мл кетчупа, мускатный орех на кончике ножа, 1 чайная ложка гарам-масалы, перец, соль.

...

Гарам-масала – это смесь специй, в которую входят гвоздика, кориандр, индийский тмин, черный перец, кардамон и корица. Используется при приготовлении мясных блюд.

Способ приготовления

С тушки курицы аккуратно снять кожу, поперчить, натереть гарам-масалой и сбрызнуть 1 чайной ложкой коньяка. Срезать мясо, пропустить его через мясорубку вместе с говядиной. В фарш добавить яйца, сливки, соль, перец, мускатный орех, оставшийся коньяк, морковь и перемешать.

Наполнить кожу курицы приготовленным фаршем, разрезанный край подвернуть и зашить ниткой. Фаршированную курицу положить на хлопчатобумажную салфетку, завернуть и завязать концы. Опустить курицу в кастрюлю с кипящим бульоном, закрыть крышкой и варить в течение 10 минут на слабом огне. Затем остудить, не вынимая из бульона. Охлажденную курицу вынуть из бульона, убрать салфетку, удалить нитки. Выложить курицу на блюдо, нарезать тонкими ломтиками, полить кетчупом.

Куриные окорочка, фаршированные сушеными грибами

Ингредиенты

2 куриных окорочка, 100 г пшеничного хлеба, 100 мл молока, 50 г сушеных грибов, 200 мл куриного бульона, 100 г куриной печени, 50 г майонеза, 1 луковица, 80 г сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Предварительно замоченные грибы посолить и жарить в 2 столовых ложках сливочного масла до готовности.

Печень промыть, нарезать кусочками, посолить и обжарить в 1 столовой ложке сливочного масла. Лук очистить, вымыть и нарубить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Куриные ножки промыть, снять кожу чулком, у сустава перерубить косточку. Часть косточки оставить с кожей.

Мясо отделить от костей, пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке хлебом, грибами, печенью, снова пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и добавить лук.

Наполнить фаршем куриные ножки, зашить нитками, обжарить в оставшемся сливочном масле с обеих сторон, влить немного воды, куриный бульон и тушить до готовности на слабом огне, остудить, убрать нитки. Фаршированные ножки выложить

на блюдо, смазать майонезом, посыпать зеленью петрушки.

Фрикадельки из куриного фарша с маринованными овощами

Ингредиенты

250 г куриного фарша, 200 г маринованных патиссонов, 2–3 маринованных огурца, 3–4 сваренных вкрутую яйца, 100 г майонеза, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы нарезать соломкой. Яйца очистить и нарубить. Зелень петрушки вымыть и измельчить. Из куриного фарша сформовать фрикадельки, опустить их в кипящую подсоленную воду и отварить. Фрикадельки выложить на блюдо, поперчить, посыпать зеленым горошком, рублеными яйцами и зеленью петрушки, полить майонезом, оформить патиссонами и огурцами.

Гусь, запеченный с мочеными яблоками и маринованными овощами

Ингредиенты

Тушка гуся, 10 моченых яблок, 2–3 маринованных огурца, 5–6 клубней картофеля, 5 маринованных луковиц, 100 г сметаны, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка жира, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и крупно нарезать. Маринованные огурцы разрезать вдоль на 4–6 частей. Зелень петрушки вымыть. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами.

Тушку гуся промыть, посолить, поперчить, выложить в смазанную жиром гусятницу, добавить яблоки, картофель, лук, влить немного воды, положить сметану и запекать в умеренно разогретой духовке до готовности. Затем выложить гуся на блюдо, оформить яблоками, картофелем и луком, украсить веточками петрушки и маринованными огурцами, полить оставшимся от тушения соусом.

Котлеты из рубленой баранины и маринованных грибов

Ингредиенты

500 г баранины, 200 г маринованных грибов, 4 луковицы, 1 пучок зеленого лука, 1 яйцо, 2 столовые ложки жира, 50 г панировочных сухарей, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, перец, соль.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить и вымыть, 2 луковицы нарезать кольцами. Зеленый лук вымыть и нарубить. Мясо промыть и нарезать крупными кусками.

Мясо, грибы и 2 луковицы пропустить через мясорубку, добавить в фарш яйцо, перец и соль, перемешать и поставить в прохладное место на 2 часа. Из фарша сформовать котлеты,

обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в жире. Готовые котлеты сбрызнуть уксусом, выложить на блюдо, оформить кольцами репчатого лука, посыпать зеленым луком.

Баранина в томатном соусе с консервированной цветной капустой

Ингредиенты

500 г баранины, 200 г томатной пасты, 200 г консервированной цветной капусты, 3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 помидора, 1 пучок зелени укропа, 1 лимон, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Помидоры вымыть и нарезать дольками. Лимон вымыть, очистить и нарезать кружочками. Зелень укропа вымыть.

Мясо нарезать порционными кусками и обжаривать в сливочном масле вместе с луком в течение 15 минут. Затем влить небольшое количество воды, добавить соль, перец, томатную пасту, цветную капусту и тушить до готовности.

Готовое мясо выложить на блюдо, оформить дольками помидоров, кружочками лимона и веточками укропа.

Голубцы из квашеной капусты с бараниной

Ингредиенты

350 г баранины, 10–15 квашеных капустных листьев, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 1 столовая ложка майонеза, 1 столовая ложка томатной пасты, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть, 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Зелень петрушки вымыть и нарубить. Мясо промыть и пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей.

Фарш посолить, поперчить, добавить зелень петрушки и тщательно перемешать. Выложить фарш на капустные листья и завернуть, придав голубцам овальную форму.

...

Для голубцов рекомендуется использовать капусту, квашенную целыми кочанами. Если кочаны небольшие, потребуется больше капустных листьев.

Обжаренный лук положить в кастрюлю, сверху выложить голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатную пасту, майонез и тушить на слабом огне в течение 40 минут.

Готовые голубцы выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Голубцы из квашеной капусты с копченой курицей

Ингредиенты

400 г мяса копченой курицы, 15–20 квашеных капустных листьев, 50 г риса, 100 г маринованной моркови, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 пучок зелени укропа, 100 мл томатного соуса, перец.

Способ приготовления

Лук очистить и вымыть, 1 луковицу нарезать кольцами и обжарить в растительном масле. Зелень укропа вымыть и нарубить. Мясо пропустить через мясорубку вместе с целой луковицей.

Фарш поперчить, добавить рис, зелень укропа и тщательно перемешать. Выложить фарш на капустные листья и свернуть в виде конвертов.

Обжаренный лук положить в кастрюлю, сверху выложить морковь и голубцы, влить небольшое количество воды, добавить томатный соус и тушить на слабом огне в течение 10 минут. Готовые голубцы выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом.

Говядина, тушенная с консервированными баклажанами

Ингредиенты

500 г говядины, 500 г консервированных в масле баклажанов, 3 луковицы, 100 г консервированной фасоли, 50 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в сливочном масле. Говядину промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить на разогретую сковороду, добавить баклажаны вместе с заливкой, посолить, поперчить, положить лук, тушить 20 минут, добавить фасоль, тушить до готовности.

Мясо кролика, тушенное в горшочках с маринованными овощами

Ингредиенты

500 г мяса кролика, 4 маринованных огурца, 3 маринованных зеленых помидора, 100 г маринованных кабачков, 100 г корна, 200 г консервированного зеленого горошка, 200 г сметаны, 4 клубня картофеля, 2 чайные ложки 3%-ного уксуса, 4 сваренных вкрутую яйца, 20 мл оливкового масла, 20 г ядер грецких орехов, перец, соль.

Способ приготовления

Огурцы, кабачки и помидоры нарезать. Корн вымыть и нарубить. Яйца очистить и нарезать кружочками. Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками.

Мясо кролика промыть, посолить, сбрызнуть уксусом, нарезать тонкими ломтиками, разложить по горшочкам, добавить картофель, зеленый горошек, кабачки, огурцы и помидоры, поперчить, добавить сметану. Тушить в умеренно разогретой духовке до готовности. Отдельно подать корн, перемешанный с яйцами, орехами и оливковым маслом.

Мясо кролика с сушеными грибами в сметане

Ингредиенты

1 кг мяса кролика с косточкой, 50 г сушеных белых грибов, 200 г сметаны, 50 г жира, 1 морковь, 2 луковицы, 1 лавровый лист, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок зелени укропа, 3–4 горошины черного перца, молотый перец, соль.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень петрушки и укропа вымыть, нарубить.

Мясо кролика промыть, нарубить кусочками по 50–70 г, посолить, поперчить, обжарить в жире до образования золотистой корочки, влить немного воды, добавить предварительно замоченные грибы, лавровый лист, перец горошком, лук, морковь и тушить на среднем огне в течение 20 минут. Затем положить сметану и довести блюдо до готовности на слабом огне.

Мясо, лук, грибы и морковь выложить на блюдо, полить оставшимся от тушения соусом, посыпать зеленью петрушки и укропа.

Мясо кролика, тушенное с квашеной капустой

Ингредиенты

1 кг мяса кролика, 400 г капусты, квашенной с морковью, 100 г жира, 200 г сметаны, 3 луковицы, лавровый лист, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Мясо кролика промыть, нарубить порционными кусками, посолить, поперчить, обжарить в жире до образования золотистой корочки, переложить в глубокую сковороду, добавить лук, капусту, лавровый лист, сметану и залить водой так, чтобы жидкость покрывала содержимое не более чем на ?.

Тушить на слабом огне в течение 1 часа, затем выложить на блюдо, полить образовавшимся при тушении соусом.

Ветчина, жаренная с маринованными баклажанами

Ингредиенты

300 г свиной ветчины, 200 г маринованных кружочками

баклажанов, 60 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец.

Способ приготовления

Ветчину крупно нарезать. Зелень петрушки вымыть и нарубить.

Баклажаны выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить ветчину, поперчить, жарить в течение 5–7 минут на сильном огне, посыпать зеленью петрушки.

Говядина, запеченная с квашеной капустой

Ингредиенты

500 г говядины, 400 г квашеной капусты, 2 клубня картофеля, 1 луковица, 4 яйца, 20 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, мелко нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать тонкими кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Говядину и лук выложить на смазанный сливочным маслом противень, сверху положить капусту, картофель, залить взбитыми яйцами, посолить, поперчить.

Запекать в умеренно разогретой духовке до готовности.

Копченая курица, жаренная с замороженным картофелем фри

Ингредиенты

300 г мяса копченой курицы, 400 г замороженного картофеля фри, 1 луковица, 70 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, измельчить.

Мясо крупно нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить лук, картофель, посолить, поперчить, жарить, помешивая, до готовности, посыпать зеленью петрушки.

Копченая курица, запеченная с маринованными кабачками

Ингредиенты

300 г мяса копченой курицы, 300 г маринованных кружочками кабачков, 1 луковица, 3 яйца, 150 г тертого сыра, 20 г сливочного масла, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Мясо крупно нарезать, выложить в смазанную сливочным маслом форму, сверху положить лук, кабачки. Залить взбитыми яйцами, посыпать сыром, поперчить. Запекать в микроволновой печи 2 минуты при мощности 80–100%.

Мясное рагу с консервированными овощами

Ингредиенты

200 г говядины, 200 г баранины, 3 маринованных огурца, 2 маринованных помидора, 150 г маринованной капусты, 100 г маринованной кружочками моркови, 150 г маринованной стручковой фасоли, 50 мл растительного масла, перец.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать соломкой. Огурцы нарезать соломкой. Мясо выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить на сильном огне, добавить размятые помидоры, тушить 15 минут. Положить огурцы, капусту, морковь, фасоль, поперчить, тушить еще 10–15 минут.

Говяжьи почки, тушенные с картофелем и солеными огурцами

Ингредиенты

300 г говяжьих почек, 5 клубней картофеля, 3 соленых огурца, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 пучок зелени укропа, 50 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Подготовленные говяжьи почки крупно нарезать. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Зелень укропа вымыть, мелко нарезать. Огурцы нарезать кружочками.

Говяжьи почки выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, обжарить, добавить картофель, лук, огурцы, тушить до готовности, посыпать зеленью укропа и чесноком.

Тальятелле с тушеной говядиной и консервированными овощами

Ингредиенты

200 г тальятелле, 300 г говядины, 100 г консервированной соломкой моркови, 2 стручка консервированного болгарского перца, 100 г консервированной стручковой фасоли, 70 г сливочного масла, 50 мл оливкового масла, 50 мл кетчупа, перец, соль.

...

Тальятелле – классическая итальянская паста, представляющая собой длинную лапшу шириной до 1 см. Подают с густыми мясными и овощными соусами.

Способ приготовления

Болгарский перец нарезать. Говядину промыть, нарезать соломкой, выложить на сковороду с разогретым оливковым маслом, посолить, поперчить, обжарить, добавить кетчуп, тушить 20 минут.

Добавить морковь, болгарский перец, фасоль, тушить еще 10 минут. Тальятелле отварить в подсоленной воде, заправить сливочным маслом. Мясо и овощи выложить на блюдо, гарнировать тальятелле.

Говядина, тушенная с маринованной морковью и свеклой

Ингредиенты

500 г говядины, 300 г маринованной соломкой моркови и свеклы, 1 луковица, 200 г белокочанной капусты, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени кинзы, 40 мл растительного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать соломкой. Капусту вымыть, нашинковать. Лук и чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень кинзы вымыть, нарубить.

Говядину и лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, посолить, поперчить, обжарить, добавить, капусту, тушить 10 минут, положить свеклу и морковь, тушить до готовности.

Выложить смесь на блюдо, посыпать чесноком и зеленью кинзы.

Густая солянка со свининой

Ингредиенты

200 г свинины, 3 соленых огурца, 10–12 маслин, 100 г маринованных опят, 2 свиные сардельки, 30 мл растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кубиками, сардельки – кружочками. Зелень укропа вымыть и нарубить. Свинину промыть, нарезать соломкой, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить, добавить огурцы, маслины вместе с рассолом, опята, сардельки. Тушить до готовности, посыпать зеленью укропа.

Густая солянка с куриной печенью

Ингредиенты

300 г куриной печени, 2 соленых огурца, 100 мл огуречного рассола, 2 соленых помидора, 100 г квашеной капусты, 10–12 маслин, 30 мл растительного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, перец.

Солянку традиционно относят к супам. Однако продукты, входящие в состав этого кушанья, можно тушить с добавлением рассола или бульона и подавать солянку в качестве второго блюда.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кубиками, маслины – кружочками. Помидоры размять. Зелень вымыть и нарубить. Куриную печень промыть, крупно нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, поперчить, обжарить, добавить капусту, огурцы, маслины, помидоры, рассол, тушить 15 минут. При подаче к столу посыпать зеленью.

Густая солянка с копченой говядиной

Ингредиенты

300 г копченой говядины, 200 г квашеной капусты, 2 соленых огурца, 50 г соленых каперсов, 2 луковицы, 1 морковь, 30 мл растительного масла, 1 пучок зелени кинзы, перец.

Способ приготовления

Говядину и огурцы нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Зелень кинзы вымыть, нарубить. Лук и морковь выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить говядину, огурцы, капусту, каперсы, поперчить, тушить 10 минут. При подаче к столу посыпать зеленью кинзы.

Выпечка

Начинки для пирожков, пирогов, булочек и слоек традиционно готовят как из свежих, так и консервированных продуктов. Для сладкой выпечки чаще всего используют повидло, варенье и сухофрукты.

Пирог с квашеной капустой

Ингредиенты

Для теста: 1,2 кг муки, 250 г сливочного маргарина, 250 г сметаны, 200 мл молока, 80 г дрожжей, 40 г сахара, 2 яйца, 20 мл растительного масла, соль.

Для начинки: 1 кг квашеной капусты, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, ? чайной ложки сушеного иссопа, перец.

...

Иссоп – пряность из высушенных листьев и цветков полукустарникового растения. Используется для ароматизации домашних колбас, мясных и овощных блюд.

Способ приготовления

Для приготовления теста маргарин растопить, охладить, добавить сметану, сахар, соль и яйца, взбить миксером. Затем влить теплое молоко с предварительно разведенными в нем дрожжами, всыпать просеянную муку и замесить негустое тесто.

Поставить его на 40 минут в теплое место. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле, добавить капусту, влить немного воды, поперчить, добавить иссоп и тушить под крышкой до готовности. Затем начинку охладить. Тесто разделить на 2 части, раскатать в пласты толщиной около 1 см. Противень смазать растительным маслом, выложить на него один пласт теста, на него – начинку и второй пласт теста.

Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке до готовности.

Пирог с копченой говядиной и квашеной капустой

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 200 г копченой говядины, 300–400 г квашеной капусты, 4 яйца, 30 мл растительного масла, перец.

Способ приготовления

3 яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать.

Говядину мелко нарезать. Капусту выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, тушить в течение 10 минут, добавить яйца, говядину, перец, тушить еще 5 минут, остудить.

Оставшееся яйцо взбить. Тесто разделить на 2 части, раскатать тонкими прямоугольниками.

На один выложить приготовленную начинку, сверху положить второй прямоугольник, соединить края.

Изделие оставить на 10 минут в теплом месте, затем смазать верх взбитым яйцом. Выпекать в разогретой до 200 ˚С духовке в течение 40 минут.

Пирог с консервированным лососем и квашеной капустой

Ингредиенты

Для теста: 400–450 г муки, 200 мл кефира, 200 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 1 чайная ложка растительного масла, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка сахара, соль.

Для начинки: 200 г консервированного лосося, 250 г квашеной капусты, 2 луковицы, 2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, перец.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Яйца очистить, нарубить.

Для приготовления начинки рыбу размять вилкой, смешать с капустой, луком и яйцами, поперчить.

Для приготовления теста яйцо взбить с кефиром, добавить предварительно растопленный и охлажденный маргарин, всыпать просеянную муку, соду, сахар и соль, замесить однородное, не слишком крутое тесто. Выложить его на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт.

Выложить одни пласт на смазанный растительным маслом противень, сверху выложить начинку и накрыть вторым пластом.

Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой и поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать до готовности.

Пирог с маринованной морковью

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 325 мл молока, 100 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 7 яичных желтков, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 500 г маринованной соломкой моркови, 2 луковицы, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки растительного масла, перец.

Способ приготовления

Из муки, подогретого молока с разведенными в нем дрожжами, сахара, соли, размягченного сливочного масла и 5 желтков приготовить тесто, дать ему подойти в теплом месте.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яйца очистить и нарубить. Лук выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, обжарить, добавить морковь и яйца, поперчить, тушить 5 минут, охладить.

Выложить тесто на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт.

Выложить один пласт на смазанный маргарином противень, сверху выложить начинку и накрыть вторым пластом.

Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой, смазать верх оставшимися желтками и поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать до готовности.

Пирог с маринованной свеклой

Ингредиенты

Для теста: 1 кг муки, 300 мл кефира, 100 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 7 яичных желтков, 40 г сахара, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 500 г маринованной соломкой свеклы, 100 г маринованной соломкой моркови, 100 г квашеной капусты, перец.

Способ приготовления

Из муки, кефира, дрожжей, сахара, соли, размягченного сливочного масла и 5 желтков приготовить тесто, дать ему подойти в теплом месте.

Свеклу смешать с морковью и капустой, поперчить. Выложить тесто на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт.

Выложить один пласт на смазанный маргарином противень, сверху выложить начинку и накрыть вторым пластом. Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой, смазать верх оставшимися желтками и поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать до готовности.

Пирог с картофелем и маринованными грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 1 кг картофеля, 300 г маринованных грибов, 1 луковица, 200 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 желток, перец, соль.

Способ приготовления

Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять. Добавить сливочное масло (70 г) и горячее молоко, перемешать. Лук очистить, вымыть, измельчить, обжарить в сливочном масле (30–50 г).

Грибы нарезать маленькими кусочками. Охлажденное пюре смешать с луком и грибами, полученную начинку посолить, поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части, раскатать каждую в тонкий пласт.

Выложить один пласт на смазанный маргарином противень, сверху выложить начинку и накрыть вторым пластом.

Защипнуть края пирога, наколоть в нескольких местах вилкой, смазать яичным желтком и поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать до готовности.

Булочки с ветчиной и консервированной фасолью

Ингредиенты

400 г дрожжевого теста, 200 г ветчины, 100 г консервированной белой фасоли, 1 яйцо, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Ветчину нарезать ломтиками. Тесто раскатать, нарезать полосками шириной 2 см. Каждый ломтик ветчины и немного фасоли завернуть в тесто. Верх изделий смазать взбитым яйцом.

Изделия выложить на смазанный сливочным маслом противень и выпекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 15 минут.

Булочки с маринованной зеленью и яйцами

Ингредиенты

500 г дрожжевого теста, 100 г маринованной измельченной зелени, 5 яиц, 20 г сливочного масла, соль.

Способ приготовления

4 яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, мелко нарезать, посолить и перемешать с зеленью. Оставшееся яйцо взбить.

Тесто разделить на части. Каждую часть раскатать в виде небольших лепешек. На середину лепешек положить приготовленную начинку, сформовать булочки. В верху каждого изделия сделать надрез. Булочки поставить в теплое место на 10 минут, затем смазать взбитым яйцом, выложить на смазанный сливочным маслом противень.

Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 25–30 минут.

...

В микроволновой печи булочки выпекают в течение 5 минут при мощности 70%.

Пирожки с картофелем и маринованными стрелками чеснока

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 1 кг картофеля, 100 г маринованных стрелок чеснока, 1 луковица, 100 г сливочного масла, 100 мл молока, 1 столовая ложка маргарина, 1 желток, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе со стрелками чеснока в сливочном масле (30–40 г). Картофель очистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, размять толкушкой. Добавить оставшееся сливочное масло, горячее молоко, лук и стрелки чеснока. Полученную начинку посолить, поперчить, перемешать и охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с квашеной капустой и китайскими грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 700 г квашеной капусты, 30 г сушеных китайских грибов, 2 луковицы, 50 мл грибного бульона, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 желток, 1 лавровый лист, 1–2 горошины душистого перца, соль.

Способ приготовления

Предварительно замоченные грибы нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в топленом масле. Добавить капусту, лавровый лист и душистый перец, влить бульон и тушить под крышкой на слабом огне 15 минут.

Готовую начинку посолить, охладить. Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в теплом месте, затем смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

...

Китайские грибы (черные лесные грибы) – грибы с темно-коричневыми шляпками, по внешнему виду и вкусовым качествам сходны с вешенкой обыкновенной.

Пирожки с рисом и сушеными грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 100 г риса, 50 г сушеных грибов, 4 сваренных вкрутую яйца, 100 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и охладить. Предварительно замоченные грибы отварить. Яйца очистить, нарубить, смешать с рисом и грибами. Добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см. На середину каждой лепешки положить немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз.

Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с тушенкой и рисом

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 100 г риса, 400 г говяжьей тушенки, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 яичный желток, 1 столовая ложка маргарина, перец, соль.

Способ приготовления

Рис промыть, отварить в подсоленной воде, откинуть на сито и охладить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с тушенкой в сливочном масле, добавить рис, посолить, поперчить и перемешать.

Полученную начинку охладить.

Добавить растопленное сливочное масло, посолить и поперчить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в тонкие лепешки, положить на каждую немного начинки.

Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Пирожки с тушенкой и маринованной капустой

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г маринованной краснокочанной капусты, 400 г свиной тушенки, 2 луковицы, 50 мл мясного бульона, 2 столовые ложки топленого масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 яичный желток, 1 лавровый лист, 1–2 горошины душистого перца, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить вместе с тушенкой в топленом масле. Добавить капусту, лавровый лист и душистый перец, влить бульон и тушить под крышкой на слабом огне 15 минут. Готовую начинку посолить, охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на каждую немного начинки. Слепить пирожки, выложить их на смазанный маргарином противень швами вниз. Дать расстояться в теплом месте, затем смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

Кулебяка с сушеными грибами

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 100 г сухих белых грибов, 2 сваренных вкрутую яйца, 3 луковицы, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка маргарина, 1 желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы промыть, замочить на 30 мин в холодной воде, отварить, охладить и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить на сливочном масле, добавить грибы, очищенные и нарубленные яйца, перец и соль. Полученную начинку охладить.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить на середину начинку, поднять края и защипнуть. Выложить кулебяку на смазанный маргарином противень швом вниз, дать расстояться. Затем смазать взбитым желтком, сделать вилкой несколько проколов и поставить в предварительно разогретую духовку на 40 минут.

Курник с маринованными шампиньонами

Ингредиенты

Для теста: 800 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сметаны, 2 яйца, 1 столовая ложка маргарина, соль.

Для начинки: 700 г отварного мяса курицы, 300 г маринованных шампиньонов, 4 сваренных вкрутую яйца, 50 г отварного риса, 100 мл сливок, 2 столовые ложки куриного бульона, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 желтка, рубленая зелень петрушки, перец, соль.

Способ приготовления

Из растопленного сливочного масла, сметаны, яиц, муки и соли замесить плотное однородное тесто. Шампиньоны мелко нарезать, обжарить в сливочном масле. Яйца очистить, нарубить. Мясо курицы нарезать небольшими кусочками.

Тесто разделить на 2 неравные части, раскатать каждую в пласт толщиной 1 см. Больший пласт выложить в смазанную маргарином глубокую сковороду или форму для запекания, сделав высокие бортики.

Уложить слоями рис, яйца, мясо курицы и шампиньоны, залить сливками, смешанными с желтками, растопленным сливочным маслом, бульоном, зеленью, солью и перцем. Накрыть курник вторым пластом теста, сделать в нем отверстие. Выпекать пирог в разогретой до 200 ˚С духовке до готовности.

Расстегаи с копченой курицей и вешенками

Ингредиенты

1 кг дрожжевого теста, 500 г мяса копченой курицы, 200 г жареных вешенок, 2 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 1 желток, 1 столовая ложка маргарина, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать, обжарить в растительном масле. Мясо и грибы пропустить через мясорубку, добавить лук, посолить, поперчить, перемешать.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделать на небольшие шарики, раскатать в лепешки толщиной 0,5 см, положить на середину каждой лепешки немного начинки. Сформовать расстегаи – пирожки с открытой серединой, выложить их на смазанный маргарином противень. Дать расстояться, в открытую середину каждого изделия положить кусочек сливочного масла, смазать взбитым желтком и выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности.

...

Чтобы дрожжевое тесто подошло быстрее, в него следует положить немного сахара.

Творожный пирог с яблочным повидлом

Ингредиенты

Для теста: 200 г маргарина, 300 г муки, 4 столовые ложки сахара, сода на кончике ножа, 1 столовая ложка масла.

Для начинки и украшения: 200 г яблочного повидла, 500 г творога, 200 мл жирных сливок, 50 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 2 персика, 2 яблока.

Способ приготовления

Персики вымыть, снять кожицу, разрезать пополам, удалить косточки и нарезать маленькими кусочками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Из маргарина, просеянной муки, сахара и соды замесить однородное тесто, раскатать его и выложить в смазанную маслом форму. Сверху выложить творог, растертый с сахарной пудрой, ванильным сахаром и сливками. Поверх начинки положить кусочки яблок и персиков, выпекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке 40 минут. Готовый пирог смазать яблочным повидлом.

Пирог с ягодным повидлом

Ингредиенты

Для теста: 200 г сливочного масла, 300 г муки, 3–4 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки: 500 г ягодного повидла, 300 мл сливок, 2 яйца, 100 г сахара, 70 г абрикосового варенья, 1 столовая ложка рома, 2 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Из сливочного масла, муки, сахара и яйца замесить песочное тесто, завернуть его в пищевую пленку, положить на 2 часа в холодильник. Затем выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 неравные части. Большую часть раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную маргарином прямоугольную форму, смазать повидлом, смешанным с ромом. Сверху залить сливками, взбитыми с яйцами и сахаром. Оставшееся тесто раскатать, нарезать полосками и выложить их на пирог в виде решетки. Выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности, охладить, смазать абрикосовым вареньем и посыпать сахарной пудрой.

Грушево-творожный пирог

Ингредиенты

Для теста: 120 г сливочного масла, 200 г муки, 1 желток, 1 пакетик ванильного сахара.

Для начинки: 600 г творога, 500 г грушевого повидла, 150 г сахара, 100 мл молока, 2 яйца, 1 столовая ложка крахмала.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

...

Кокосовая стружка – продукт переработки кокосовых орехов. Обладает нежным вкусом и ароматом кокосового ореха.

Способ приготовления

Из муки, сливочного масла, желтка и ванильного сахара замесить однородное тесто, разделить его на 2 неравные части. Большую часть раскатать в тонкий пласт и выложить в разъемную форму, присыпанную мукой. Меньшую часть тонко раскатать, нарезать полосками шириной 2 см, сделать по краям каждой полоски косые надрезы с помощью ножа.

Творог протереть через сито, смешать с сахаром (100 г) и 1 яйцом, выложить на корж. Сверху положить повидло и залить все молоком, смешанным с оставшимся яйцом, сахаром и крахмалом. Украсить пирог полосками теста, выпекать в предварительно разогретой духовке до готовности. Посыпать сахарной пудрой и кокосовой стружкой.

Слоеные пирожки с маринованными грибами

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 500 г маринованных грибов, 3 луковицы, 100 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, 1 желток, перец, соль.

Способ приготовления

Грибы мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать и обжарить вместе с грибами в растительном масле. Посолить, поперчить, перемешать и охладить. Сыр натереть на мелкой терке.

Тесто выложить на присыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, нарезать прямоугольниками.

На половину каждого прямоугольника положить немного начинки, накрыть второй половиной и защипнуть края.

Выложить изделия на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить на 10 минут в предварительно разогретую духовку. Затем смазать пирожки желтком, посыпать сыром и выпекать до готовности.

Слойки с копченой курицей

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 300 г мяса копченой курицы, 2 луковицы, 30 мл растительного масла, 10 г сливочного маргарина.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Мясо мелко нарезать, выложить на сковороду с разогретым растительным маслом, добавить лук, жарить до готовности.

Тесто нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого приготовленную начинку, соединить края.

Изделия выложить на смазанный маргарином противень. Выпекать в разогретой до 180– 200 ˚С духовке в течение 10 минут.

Слойки с копченой свининой и сыром

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 200 г копченой свинины, 100 г тертого сыра, 20 г сливочного масла.

Способ приготовления

Мясо нарезать ломтиками. Тесто нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого мясо и сыр, соединить края. Изделия выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой до 180–200 ˚С духовке в течение 10 минут.

Слойки с сухофруктами

Ингредиенты

500 г слоеного теста, 100 г смеси сухофруктов, 20 г сливочного масла, 50 г сахара.

Способ приготовления

Тесто нарезать прямоугольниками, положить на середину каждого предварительно замоченные сухофрукты, посыпать сахаром, соединить края.

Изделия выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке в течение 15 минут.

Бисквит с домашним сыром и сухофруктами

Ингредиенты

Для теста: 2 яйца, 150 г сахара, 200 г муки, 1 столовая ложка крахмала, ? чайной ложки пекарского порошка, 2 желтка, щепотка ванилина, 1 чайная ложка растительного масла, 1 столовая ложка панировочных сухарей.

Для крема: 400 г мягкого домашнего сыра, 100 г сливочного масла, 200 г сухофруктов, 6 чайных ложек желатина, 150 г сахара.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков и поставить их в холодильник. К желткам добавить 100 г сахара, 2 столовые ложки горячей воды и хорошо взбить.

Всыпать в полученную массу 1 столовую ложку муки, соединенной с пекарским порошком, ванилином и крахмалом, перемешать. Белки вынуть из холодильника и взбить в крутую пену, добавить желтковую массу, перемешать и выложить в форму, смазанную растительным маслом и посыпанную сухарями. Выпекать в предварительно разогретой духовке 20 минут, охладить.

Из оставшейся муки, 2 желтков и 1 столовой ложки сахара замесить тесто и поставить ненадолго в холодильник. Затем выложить его на противень, выстланный бумагой для выпечки, поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать до готовности. Сухофрукты сварить, протереть через сито, смешать с сыром и оставшимся сахаром, добавить сливочное масло и предварительно разведенный в кипяченой воде желатин. Смесь аккуратно перемешать. Положить один корж на блюдо и смазать его половиной крема. Накрыть вторым коржом, выложить оставшийся крем, разровнять.

Бисквитный торт с безе и клубничным джемом

Ингредиенты

Для теста: 3 яйца, 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки сахара.

Для безе: 4 белка, 200 г сахара.

Для начинки и украшения: 400 г клубничного джема, 100 г очищенных грецких орехов, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки коньяка.

Способ приготовления

Желтки отделить от белков, добавить 2 столовые ложки сахара и растереть добела. Белки охладить взбить с оставшимся сахаром. Соединить желтки и белки, всыпать муку и перемешать. Выложить тесто в форму, выстланную бумагой для выпечки. Выпекать корж в духовке 25 минут, охладить и разрезать пополам вдоль. Для приготовления безе белки взбить в крепкую пену, добавляя небольшими порциями сахар. Полученную массу разделить на 2 части, выпечь 2 круглых коржа толщиной 1,5 см. Для приготовления начинки орехи нарубить, смешать с джемом и коньяком. Смазать коржи из бисквита и безе начинкой, выложить друг на друга. Готовый торт посыпать просеянной сахарной пудрой.

Бисквитный рулет с кремом из абрикосового варенья

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для крема: 400 г абрикосового варенья, 200 мл взбитых сливок.

Способ приготовления

Абрикосовое варенье смешать со взбитыми сливками. Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду, просеянную муку, ванильный сахар и апельсиновую цедру, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке до готовности.

Горячий корж выложить на полотенце, свернуть рулетом и охладить. Затем аккуратно расправить его, выложить начинку и снова свернуть. Готовый рулет можно посыпать сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Бисквитный рулет с клубничным джемом

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 200 г муки, 200 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 капли ромовой эссенции, 1 чайная ложка соды, 1 столовая ложка маргарина.

Для начинки и украшения: 230 г клубничного джема, 2 столовые ложки кокосовой стружки.

Способ приготовления

Яйца взбить с сахаром, добавить погашенную уксусом соду, просеянную муку, ванильный сахар и ромовую эссенцию, замесить однородное тесто. Выложить его на смазанный маргарином противень, выпекать в предварительно разогретой до 180 ˚С духовке до готовности. Горячий корж выложить на полотенце, смазать джемом (200 г), свернуть в виде рулета. Поверхность рулета смазать оставшимся джемом и посыпать кокосовой стружкой.

Песочный пирог со сливовым повидлом

Ингредиенты

Для теста: 200 г растопленного сливочного масла, 18 яиц, 200 г сахара, 2 столовые ложки измельченного горького миндаля, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 0,5 чайной ложки молотой корицы, 100 г картофельной муки, 100 г пшеничной муки.

Для начинки: 100 г сливового повидла, 300 мл сливок.

Для глазури: сок 1 лимона, 200 г сахара.

Для украшения: 200 г замороженной клубники, 1 столовая ложка сахарной пудры.

...

Для приготовления песочного теста можно использовать как сливочное масло, так и маргарин.

Способ приготовления

Для приготовления глазури сахарную пудру растворить в 2–3 столовых ложках воды, влить лимонный сок и варить до загустения на слабом огне. Для приготовления теста яйца аккуратно разбить, отделить желтки от белков. Белки взбить с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, добавить сливочное масло и перемешать. Добавить миндаль, цедру, корицу, смесь картофельной и пшеничной муки, белки. Взбить тесто с помощью миксера. Тесто разделить на 5–7 одинаковых частей и испечь коржи. Коржи остудить, промазать взбитыми сливками и повидлом, положить друг на друга. Верхний корж смазать глазурью, украсить ягодами клубники и посыпать сахарной пудрой.

Шоколадный рулет с замороженными ягодами

Ингредиенты

Для коржа: 5 яиц, 175 г горького шоколада, 175 г сахара.

Для начинки: 150 г замороженной брусники, клубники и вишни, 300 мл сливок, 100 г сахарной пудры, 2–3 столовые ложки апельсинового сока.

Способ приготовления

Белки отделить от желтков, взбить в густую пену. Желтки растереть с сахаром добела. Шоколад растопить на водяной бане, слегка охладить, ввести сначала желтковую смесь, затем белки, аккуратно перемешать. Полученную массу выложить на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекать корж в разогретой до 180 °С духовке 20–25 минут, накрыть влажным полотенцем и охладить. Замороженные ягоды пропустить через мясорубку, добавить апельсиновый сок и половину указанного количества сахарной пудры, перемешать (при желании довести до кипения на слабом огне и охладить). Сливки взбить с оставшейся сахарной пудрой, смазать ими корж, сверху выложить ягодную смесь. Свернуть корж в виде рулета.

Пирожные с малиновым вареньем

Ингредиенты

250 г сахара, 200 г малинового варенья, 4 яичных белка, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Охлажденные белки взбить с сахаром и ванильным сахаром с помощью миксера. Противень застелить промасленной бумагой. Белковую массу выложить на противень столовой ложкой так, чтобы получились небольшие круглые лепешки. Выпекать в разогретой до 100 °С духовке в течение 50 минут. Охладить, смазать изделия малиновым вареньем и соединить попарно.

Десерты

Для приготовления кремов, муссов и желе прекрасно подойдут замороженные и консервированные ягоды и фрукты, а также различные джемы и варенье.

Творожный крем с земляничным вареньем

Ингредиенты

200 г творога, 100 г земляничного варенья, 100 г сметаны, 100 г сливок, 100 г сливочного масла, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Творог протереть через сито, смешать в блендере со сметаной, сливками, размягченным сливочным маслом, вареньем и сахарной пудрой. Крем выложить в форму, поставить в прохладное место на 1 час.

Крем из клубничного варенья с коньяком

Ингредиенты

200 г клубничного варенья, 40 мл коньяка, 300 г взбитых сливок, 20 г желатина, 30 г измельченных ядер пекана.

Способ приготовления

Желатин залить 200 мл теплой воды, перемешать, оставить на 20 минут, затем процедить. Клубничное варенье протереть через сито. Желатиновый раствор влить во взбитые сливки, размешать, вылить смесь в варенье, добавить коньяк, перемешать. Крем выложить в форму, поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем посыпать орехами.

Крем из замороженной клюквы

Ингредиенты

500 г сливок, 200 г замороженной клюквы, 350 г сахара, 30 г желатина, 1 персик, 20 г сахарной пудры, 30 мл лимонного сока, ? чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Персик вымыть, разрезать пополам, удалить косточку и нарезать тонкими ломтиками. Желатин растворить в 1 стакане теплой воды. Сливки взбить с помощью миксера.

Клюкву засыпать сахаром и варить, помешивая, до загустения. Затем остудить, влить лимонный сок, раствор желатина, перемешать и соединить со взбитыми сливками. Готовую массу выложить в форму и поставить в прохладное место на 4 часа. Крем украсить дольками персика, посыпать корицей и сахарной пудрой.

Крем из абрикосового варенья

Ингредиенты

200 г абрикосового варенья, 300 г взбитых сливок, 20 г желатина, 50 г измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Желатин залить 200 мл теплой воды, перемешать, оставить на 20 минут, затем процедить.

Абрикосовое варенье протереть через сито. Желатиновый раствор влить во взбитые сливки, размешать и вылить смесь в варенье. Крем выложить в форму, поставить в прохладное место на 2–3 часа, затем посыпать орехами.

Крем из грушевого варенья с консервированными персиками

Ингредиенты

300 г грушевого варенья, 400 г 30%-ных сливок, 100 г сахарной пудры, 100 г консервированных персиков.

Способ приготовления

Грушевое варенье протереть через сито. Сливки взбить с сахарной пудрой, добавить в варенье, перемешать, выложить в форму, поставить в прохладное место на 4 часа, затем украсить персиками.

Винное желе с консервированными ананасами

Ингредиенты

300 г сахара, 2 лимона, 200 мл сладкого белого вина, 10 г желатина, 200 г консервированных ананасов.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, очистить. Цедру мелко нарезать, из мякоти выжать сок. Желатин развести в 1 стакане теплой воды, вылить в кастрюлю, добавить 1,5 стакана воды, сахар, лимонную цедру. Нагревать на слабом огне 5 минут, затем остудить, добавить лимонный сок, довести до кипения, процедить и смешать с вином. В формочки положить ананасы. Желе разлить по формочкам и поставить в прохладное место на 6 часов.

Желе из малинового варенья

Ингредиенты

400 г малинового варенья, 15 г желатина, ? чайной ложки апельсиновой цедры, ? чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Малиновое варенье залить 500 мл воды, довести до кипения, добавить корицу и цедру, нагревать в течение 3 минут, снять с огня, выдержать 15 минут, затем процедить, добавить желатин, перемешать, немного охладить, разлить по формочкам, поставить в холодильник.

Желе из красного вина с замороженной клубникой

Ингредиенты

200 г замороженной клубники, 300 мл сладкого красного вина, 10 г желатина, 200 г сахара.

Способ приготовления

Желатин развести в 1 стакане теплой воды, вылить в кастрюлю, добавить 1,5 стакана воды, сахар. Нагревать на слабом огне 5 минут, смешать с вином, довести до кипения. В формочки положить клубнику. Желе разлить по формочкам и поставить в прохладное место на 5 часов.

Десертный кисель из клубничного варенья

Ингредиенты

200 г клубничного варенья, 20 г крахмала, ? чайной ложки лимонной цедры, ? чайной ложки корицы.

Способ приготовления

Воду (1 л) довести до кипения, добавить варенье, цедру и корицу, варить 10 минут, положить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, довести до кипения. Кисель разлить по формочкам, охладить.

Десертный кисель из малинового варенья с маринованным виноградом

Ингредиенты

200 г малинового варенья, 100 г маринованного винограда, 20 г крахмала, ? чайной ложки лимонной цедры, ? чайной ложки корицы, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Воду (1 л) довести до кипения, добавить варенье, цедру и корицу, варить 10 минут, положить разведенный в небольшом количестве воды крахмал, довести до кипения. В формочки положить виноград. Кисель разлить по формочкам, охладить, посыпать сахарной пудрой.

Мусс из замороженных ягод

Ингредиенты

400 г замороженной вишни, клубники, красной смородины, 10 г лимонной цедры, 6 яиц, 200 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды измельчить в блендере, смешать с сахаром, добавить измельченную лимонную цедру, 750 мл воды и яичные желтки, размешать, поставить на водяную баню, довести до загустения, затем охладить. Яичные белки взбить в густую пену и осторожно ввести в приготовленную смесь. Мусс поставить в прохладное место на 3–4 часа.

Мусс из черносмородинового варенья

Ингредиенты

300 г варенья из черной смородины, 100 г замороженной черной смородины, 15 г желатина, 20 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Варенье залить 300 мл горячей воды, довести до кипения, кипятить в течение 3 минут, процедить. Добавить замоченный желатин, при постоянном помешивании довести до кипения. Затем добавить замороженные ягоды, охладить. Поставить кастрюлю со смесью на лед, взбить до образования густой пены, разлить по креманкам, посыпать кокосовой стружкой, поставить в холодильник.

Мусс из яблочного повидла

Ингредиенты

100 г яблочного повидла, 75 г манной крупы, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

В кастрюлю влить 500 мл воды, нагреть, добавить яблочное повидло, довести до кипения, кипятить в течение 5 минут, затем процедить. Снова поставить на огонь, довести до кипения, всыпать при постоянном помешивании манную крупу, варить на слабом огне 5 минут.

Кастрюлю с приготовленной массой поставить на лед, взбивать, пока мусс не станет пенистым и слегка не загустеет, посыпать сахарной пудрой.

Мусс из консервированного ревеня

Ингредиенты

300 г консервированного ревеня, 75 г меда, 10 г желатина.

Способ приготовления

Ревень положить в кастрюлю с кипящей водой, варить 10 минут. Затем отвар процедить через сито, ревень протереть и добавить в отвар. Затем добавить размоченный в 100 мл воды и набухший желатин, нагревать при постоянном помешивании, пока желатин не растворится. Охладить до 30–40 °С, добавить мед, взбить миксером.

Десерт из консервированных персиков и груш

Ингредиенты

100 г консервированных персиков, 100 г консервированных груш, 200 г мороженого, 100 г тертого шоколада.

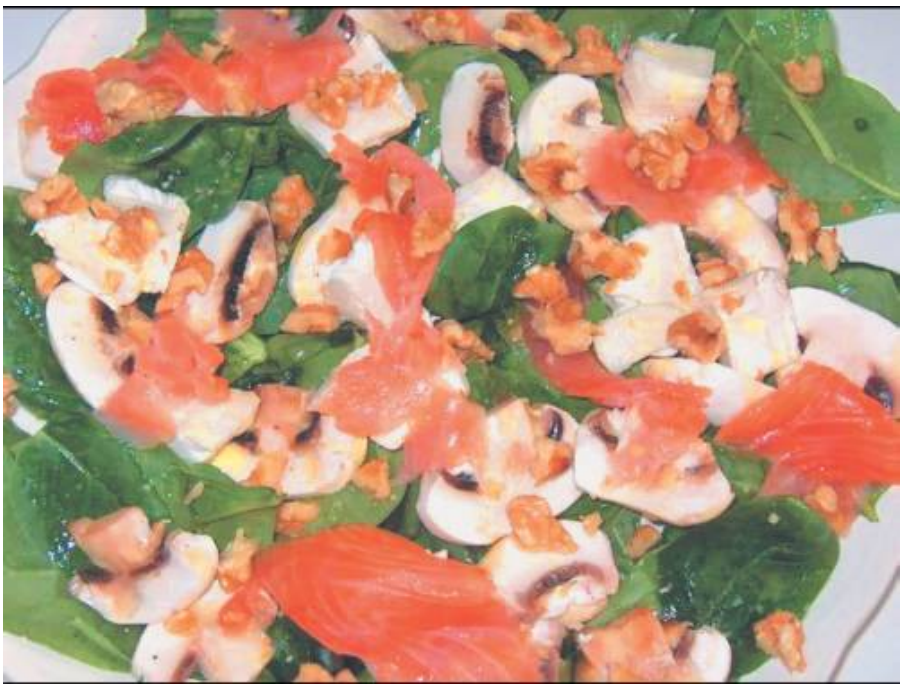
Способ приготовления

Персики и груши разложить по креманкам вместе с шариками мороженого, посыпать шоколадом.

Иллюстрации

Яйца, фаршированные маринованными шампиньонами

Овощной салат с консервированной фасолью



Закуска из малосольной горбуши и шампиньонов

Слоеный салат из консервированной рыбы

Закуска из маринованных овощей

Рассольник с курицей

Рагу из консервированных овощей с тушенкой

Жареная рыба с гарниром из риса и маринованных овощей

Консервированные мидии с тофу

Маринованные мидии с рисом и консервированной морской капустой

Консервированный говяжий язык с картофелем фри и маслинами

Плов с тушенкой и маринованными овощами

Жареная свинина с гарниром из консервированной фасоли и капусты

Маринованные патиссоны с креветками

Пирог с замороженной ежевикой и вареньем

Торт с замороженной клубникой